Barbaresco Docg

Vitigno: Nebbiolo
Provenienza: Neive
Vinificazione: fermenta 20 giorni, affinamento 24 mesi botte grande
Tipo allevamento: guyot
Composizione terreno e altitudine: 300 metri, calcareo argilloso
Densità viti/ha: 4500/ha

Note di degustazione
Colore: rosso granato, intenso, con sfumature aranciate dopo qualche anno di affinamento
Olfatto: fruttato, sentori di viola e Lampone, una leggera sensazione vangliata che con il tempo vira in una importante speziatura. Con un degno invecchiamento, restituisce sentori di petali e sottobosco, diventa più sottile ed equilabrato
Sapore: il tannino che in gioventù risulta legermente astringente, in maturità dona una persistenza unica e tipica di questo territorio. Il frutto che in giovenù è intenso e "rosso", tende ad equilibrarsi e a variare su sentori speziati, più evoluti fino ad arrivare a sentori di tabacco o petalo

Abbinamenti: tutte le portate di carne tipiche della Langa, quindi brasati o lunghe cotture, inoltre si abbina benssimo come accompagnamento a formaggi
Temperatura di servizio: 18-20 °C
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Logevità: oltre 20 anni
Bottiglia: 0,75 lt

Nebbiolo Doc

Vitigno: Nebbiolo
Provenienza: Neive
Vinificazione: fermenta 20 giorni, affina minimo12 mesi botte grande
Tipo allevamento: guyot
Composizione terreno e altitudine: 300 metri, calcareo argilloso
Densità viti/ha: 4500/ha

Note di degustazione
Colore: rosso granato, fitto ma non impenetrabile
Olfatto: sentori di frutta matura, fiori di campo e frutti rossi, ricorda il ribes e o lampone
Sapore: in gioventù ha un tannino persistente che coniugato con una acidità imperiosa, porta ad un vino che da giovane asssomiglia ad un puledro scalpitante. Dopo pochi mesi di riposo in bottiglia si equilibria perfettamente, rendendo il liqudo perfettamente rispondente alle aspettative del territorio di Neive

Abbinamenti: secondi piatti in genere, anche se si abbina benissimo a tutto pasto; se ben proposto è un ottimo vino "a bicchiere" da proporre a mescita
Temperatura di servizio: 18-20 °C
Gradazione alcolica: 13,5%
Logevità: oltre 20 anni
Bottiglia: 0,75 lt