

a

A R P A T I N

BARBARESCO DOCG

DESCRIZIONE

L'assemblaggio dei vari vigneti di Nebbiolo nel cuore del distretto del Barbaresco, costituisce l'origine di questo splendido vino rosso, ottenuto con un procedimento produttivo che ne esalta le caratteristiche tipiche.

Il colore è rubino intenso dai riflessi granata, mentre il profumo fruttato, etereo e speziato.

Il sapore è pieno, caldo, di grande struttura e di lunga persistenza aromatica, con il tannino che va ad ammorbidirsi con il passare degli anni.

Il potenziale di affinamento nel tempo è grande, ma per la sua fragrante freschezza e delicatezza si presta al consumo fin dai primi anni dalla messa in bottiglia.

L'abbinamento predilige una cucina sostanziosa a base di carne come agnello al forno, spezzatino e stufato.

SCHEDE TECNICHE

VIGNETO: vari nel distretto della DOCG Barbaresco

COMPOSIZIONE: 100% Nebbiolo

EPOCA DI VENDEMMIA: prima metà di ottobre

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: pigiatura dei grappoli, fermentazione e macerazione in vasche di acciaio.

Il vino evolve almeno 9 mesi in botti di rovere di grandi dimensioni. Segue un periodo di alcuni mesi in bottiglia coricata in cantine interrato.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5-14%

COLORE: rubino intenso con riflessi granata.

PROFUMO: note fruttate di frutti rossi, ciliegie sotto-spirito e confettura; sentori floreali di viola appassita e spezie.

SAPORE: secco e caldo, abbastanza tannico e di lunga persistenza aromatica.

ABBINAMENTO: accompagna sia primi piatti che secondi di buona struttura e complessità.

