



BARBARESCO BRICCO DI TREISO

Hail to the King.

Un Barbaresco strutturato. Viti vecchie, con alcune piante che hanno oltre cinquant'anni. Ricco e sfaccettato.

Asciutto, di corpo, pieno, caldo, armonico, tannico, di buona persistenza.

SCHEMA TECNICA

Tipo di vino: rosso

Denominazione: Barbaresco Bricco di Treiso

Classificazione: D.O.C.G.

Zona di produzione: Treiso

Uvaggio: Nebbiolo 100%

Tipo di terreno: marna bluastro calcareo

Esposizione: Sud

Vinificazione ed invecchiamento: vinificazione in rosso, fermentazione sulle bucce in vasche d'acciaio, maturazione in botti di rovere per 18 mesi

Colore: rosso granato con riflessi aranciati

Sapore: asciutto, di corpo, pieno, caldo, armonico, tannico, di buona persistenza

Profumo: fine, complesso, fruttato, spezie dolci, vaniglia

Abbinamenti: carni rosse, selvaggina e cioccolato fondente

Temperature di servizio: 18/20° C

Grado alcolico: 14% vol. circa

