



Fratelli Serio & Battista Borgogno

Dal 1897... vigneti e cantina in Cannubi

BARBARESCO



Denominazione: DOCG
Zona di produzione: Neive
Vitigno: 100% Nebbiolo

VIGNETO

Tipologia Terreno: marne e tufo
Esposizione: Sud, Sud-Est
Altitudine: 300 m sul livello del mare
Sistema d'allevamento: Guyot tradizionale
Vendemmia: manuale, effettuata nel mese di Ottobre.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO:

Macerazioni: a cappello emerso di circa 12-15 giorni in Tini di legno, con frequenti rimontaggi.
Fermentazione Malolattica: spontanea in acciaio.
Affinamento: in botti di rovere di Slavonia da 25-50 hl (Garbelloto)
Affinamento in bottiglia: ponendo quest'ultima orizzontale per circa sei mesi.
Produzione annua: circa 3.000 bottiglie in funzione dell'annata

NOTE DEGUSTAZIONE

Colore: rosso granato, intenso ed elegante, che nel tempo si arricchisce di piacevoli riflessi aranciati.
Profumo: ampio e fruttato, che ricorda la viola ed il geranio; profumi che con l'invecchiamento in botte si completano con sentori speziati di cannella e tabacco.
Sapore: rotondo e bilanciato, tannini eleganti, note di frutta rossa matura, accenni di spezie e tabacco in funzione dell'annata. Finale lungo e delicato.
Abbinamento gastronomico: a tavola accompagna con eleganza la pasta con ragù di carne o risotti, carni rosse, arrostiti, selvaggina, brasati e formaggi di buona stagionatura.
Servizio a tavola: per poterne apprezzare i caratteri gradevoli il vino va servito in grandi calici ad una temperatura di circa 18°-20° C.
E' consigliabile decantare le bottiglie particolarmente invecchiate.