

BARBARESCO MONTERSINO ABRICO

Di colore rubino, ha bouquet ricco, complesso con sentori di frutti rossi al naso, unitamente ad elementi dolci e speziati derivanti dalla maturazione in rovere. In bocca dapprima vellutato, poi più severo per la presenza di tannini importanti e suadenti, mai asciutti; ha ottime prospettive d'invecchiamento.

VIGNETO

Vitigno: Nebbiolo, sottovarietà Lampia

Provenienza uve: Vigna Montersino in Treiso (300/350 Mt. slm).

Esposti a Sud, con potatura Guyot (9-10 gemme / ceppo)

Ceppi / Ha: 4500

Quantità uva/HA:45/50 q / Ha

Anno impianto: 1970

MENZIONI GEOGRAFICHE AGGIUNTIVE ≥ VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, macerazione con bucce per circa 10-15 giorni ad una temperatura massima di 30°C. Alla svinatura il vino è travasato in barrique e tonneaux ove matura per 12 -15 mesi. l'imbottigliamento avviene in luna calante di agosto senza filtrazione.

Conservare il vino in bottiglie coricate, in luogo fresco.