

# Barbaresco Vie Erte

VITIGNO: 100% Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE: Neive

CRU: Bricco di Neive

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

ALTITUDINE: 350 mt slm

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: calcareo – sabbioso

ETA' DELLE VITI: 15 anni

RESA PER ETTARO: 40 – 45 Ql circa

POTATURA: Controspalliera Guyot

FERMENTAZIONE E MACERAZIONE: in vasca d'acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO: 26 mesi in botti di rovere di Slavonia

PRIMA ANNATA: 2000

ABBINAMENTI: arrostiti e brasati di carni rosse, selvaggina, piatti con tartufo, formaggi stagionati