

BARBARESCO

Denominazione di origine controllata e garantita

VITIGNO: Nebbiolo

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,0% vol.

VINIFICAZIONE: Fermentazione alcolica con lunga macerazione sulle bucce e successiva fermentazione malolattica

MATURAZIONE: In grandi botti di legno di rovere per almeno 1 anno

AFFINAMENTO: In bottiglia per almeno 12 mesi



GRAPE VARIETY: Nebbiolo

ALCOHOL CONTENT: 14.0% vol.

VINIFICATION: Fermentation with long maceration on the skins, followed by malolactic fermentation

AGEING: Minimum 1 year in large oak barrels

BOTTLE AGEING: Minimum 12 months in bottle

NOTE

