

BARBARESCO DOCG

RIO SORDO 2016 BIOLOGICO

Note tecniche

Esame visivo: colore rosso rubino intenso con riflessi granato, brillante.

Esame olfattivo: intenso, ampio, floreale con note speziate che ricordano la cannella ed il pepe nero.

Esame gustativo: caldo e morbido, di buon corpo, molto persistente e armonico.

Provenienza: dal "Cru" Rio Sordo a Barbaresco.

Altitudine: circa 300 m s.l.m.

Caratteristiche del suolo: argilloso, calcareo, esposizione a Sud e Sud-Ovest.

Vitigno: Nebbiolo in purezza

Forma di allevamento e potatura: controspalliera con potatura a Guyot.

Vinificazione: diraspapigiatura soffice dell'uva appena raccolta, fermentazione spontanea alla temperatura di 28-30° C con macerazione sulle bucce per circa 10-15 giorni. Fermentazione malolattica spontanea prima della primavera. Affinamento in piccoli botti di rovere per 12 mesi.

Temperatura di servizio: 18° C

Grado Alcolico: 14% Vol

Note di degustazione

Il Barbaresco Rio Sordo proviene dai vigneti che l'azienda possiede nell'omonima località, collocata nella Core Zone Unesco, da sempre ambita perché i suoi terreni donano vini di grande personalità e complessità.

E' tipico un carattere balsamico, molto accattivante, che si evidenzia col tempo e dona a questo vino una nota inconfondibile.

L'ampio bouquet unisce alle note fruttate e floreali della giovinezza, sentori speziati che acquisiscono sempre più importanza con l'evoluzione, per poi lasciare comparire essenze che rimandano all'eucalipto ed alla resina di pino.

In bocca è pieno, avvolgente, con una trama tannica già ben integrata. È un vino di grande importanza che ben si accompagna a primi piatti saporiti, carni rosse e formaggi a stagionati.

