

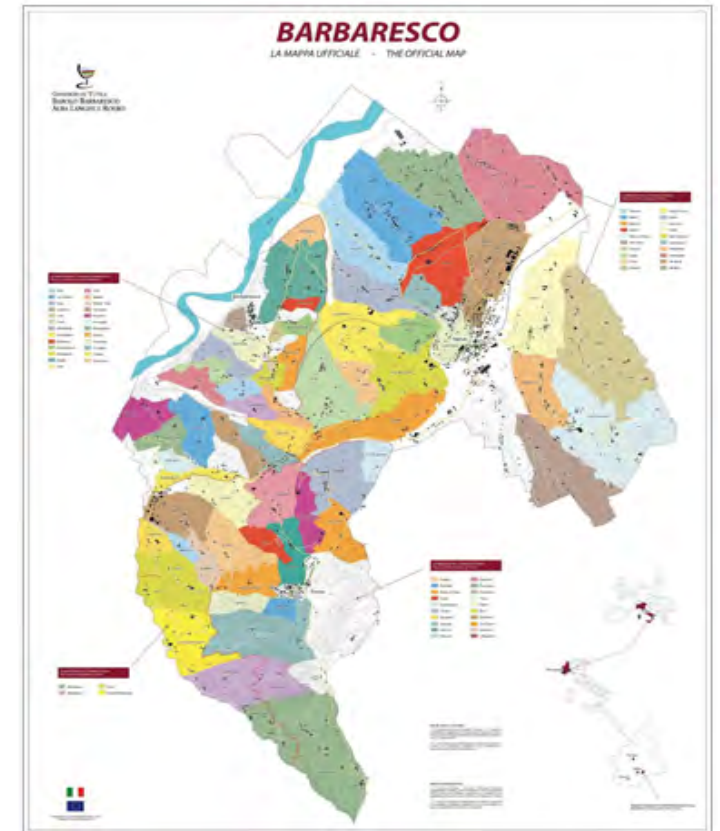
VINEN

- Betegnelse: BARBARESCO DOCG
- Produksjonsområde: Omlandet rundt landsbyene Barbaresco, Neive og Treiso, samt San Rocco Seno d’Elvio i utkanten av Alba
- Druetype: Nebbiolo
- Maksimal avkastning per hektar: 80 quintals, 5440 L, 7253 flasker
- Minimum alkoholinnhold: 12 %
- Obligatorisk modning: 2 år, med minimum 9 måneder på eikefat
- Kvalifikasjoner: dersom vinen er modnet over 4 år kan den benevnes “Riserva”
- Holdbarhet: fra 8 til 25 år beroende på årgang
- Karakteristika: Dyp rød farge med oransje refleksjoner. Eterisk duft, behagelig og intens. Smaken er tørr, rik og delikat, fløyelsmyk og med riktig balanserte garvesyrer
- Serveringsforslag: tradisjonelt servert med typiske piemontesiske retter. Vinen er ideell med vilt, smakfulle kjøttretter, steinsopp og modnede oster.
- Serveringstemperatur: ca 18 grader celcius
- Produksjon i 2020: 5.128.920 flasker fra 783 hektar

BARBARESCO VINTAGES

2006	😊😊😊😊😊	2014	😊😊😊😊
2007	😊😊😊😊😊	2015	😊😊😊😊😊
2008	😊😊😊😊😊	2016	😊😊😊😊😊
2009	😊😊😊😊😊	2017	😊😊😊😊
2010	😊😊😊😊	2018	😊😊😊😊
2011	😊😊😊😊😊	2019	😊😊😊😊
2012	😊😊😊😊	2020	😊😊😊😊😊
2013	😊😊😊😊😊	2021	😊😊😊😊😊

BARBARESCO



ENOTECA REGIONALE DEL BARBARESCO

Piazza del Municipio, 7 - 12050 BARBARESCO CN

Tel. +39 0173 635251 | Cell. +39 371 4696545

www.enotecadelbarbaresco.it
enoteca@enotecadelbarbaresco.it