

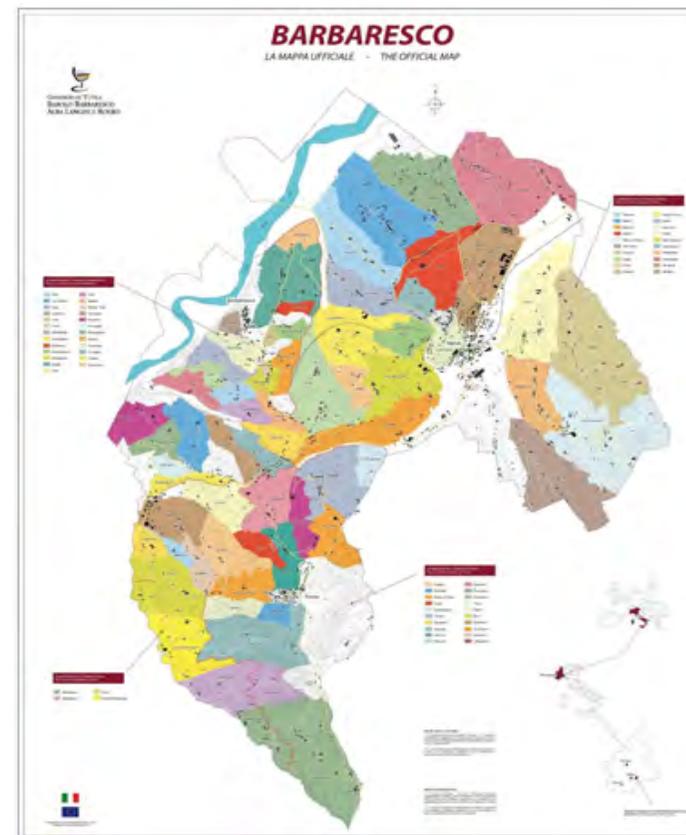
IL VINO

- Denominazione: BARBARESCO DOCG
- Zona di produzione: nel territorio dei comuni di Barbaresco, Neive, Treiso e nella frazione di San Rocco Seno d'Elvio di Alba
- Vitigno: Nebbiolo
- Resa max per ettaro: 80 q.li (5440 lt, 7253 bt)
- Gradazione alcolica minima: 12 %
- Invecchiamento obbligatorio: due anni di cui almeno 9 mesi in botte
- Qualificazioni: qualora sia sottoposto ad un periodo d'invecchiamento di 4 anni può portare la qualifica "Riserva"
- Longevità: dagli 8 ai 25 anni a seconda dell'annata
- Caratteristiche organolettiche: colore rosso granato con riflessi arancioni; profumo etereo, gradevole ed intenso; sapore asciutto, pieno e delicato, vellutato, giustamente tannico.
- Abbinamenti: tradizionalmente abbinato con piatti tipici della cucina piemontese, è ideale con la selvaggina, piatti di carne o dai sapori intensi, funghi porcini e formaggi maturi.
- Servizio: in ampi calici alla temperatura di circa 18°C
- Produzione nel 2020: 5.128.920 bottiglie e 783 ha

LE ANNATE DEL BARBARESCO

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

IL BARBARESCO



ENOTECA REGIONALE DEL BARBARESCO

Piazza del Municipio, 7 - 12050 BARBARESCO CN

Tel. +39 0173 635251 | Cell. 371 4696545

www.enotecadelbarbaresco.it
enoteca@enotecadelbarbaresco.it