



BARBARESCO D.O.C.G.



UVE
Nebbiolo



LUOGO DI PRODUZIONE
Prodotto da uve coltivate nei vigneti di Barbaresco e Treiso



NOTE ORGANOLETTICHE
Colore rosso rubino brillante tendente al granata con l'invecchiamento, profumo delicato con sentori di viola e liquirizia. Sapore asciutto e vellutato



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Fermentazione in inox per 12-15 giorni a temperatura controllata che varia dai 15 ai 29 °C. Segue invecchiamento in botti di rovere da 25 Hl per 28-30 mesi circa



GRADAZIONE ALCOOLICA
13,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
18-20°C. Per una degustazione ottimale stappare la bottiglia almeno un'ora prima di bere



ABBINAMENTO GASTRONOMICO
E' un vino adatto per arrosti, carne di selvaggina e varie specialità piemontesi. Ottimo con i formaggi a pasta dura e piccanti



NOTE
Il Barbaresco è uno dei più importanti vini d'Italia

SALVANO

Via Guido Cane, 1 Diano d'Alba (CN) 12055 - Italy Tel +390173239411 Fax +390173239422 www.salvano.com info@salvano.com