

QUARANTADUE⁴²



BARBARESCO DOCG

VIGNETO 25 anni, nel prestigioso territorio di Barbaresco, a 240 m s.l.m.

TERRENO argilloso-calcareo

ESPOSIZIONE sud, sud-ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO guyot classico

PRODUZIONE 80 q.li/ha

VINIFICAZIONE condotta in vasche di acciaio, col sistema a cappello emerso e con la macerazione delle vinacce di circa 13 giorni. La temperatura di fermentazione viene controllata e mantenuta intorno ai 28 °C. La malolattica avviene a fine fermentazione e a svinatura ultimata

INVECCHIAMENTO 2 anni in botti di rovere da 20 ettolitri, poi 6 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE vino complesso, asciutto ed etereo. Il colore appare granato intenso, al naso si mescolano note fragranti di rosa e viola accompagnate da sentori di spezie dolci e leggero cacao. In bocca è armonico, morbido seppur impreziosito da nobili ed evidenti tannini e caratterizzato da un lungo finale