

## QUARANTATRE<sup>43</sup>



### BARBARESCO DOCG MERUZZANO

---

**VIGNETO** di 16 anni, nella menzione geografica Meruzzano a San Rocco Seno d'Elvio (Alba), a 320 m s.l.m.

---

**TERRENO** argilloso-calcareo

---

**ESPOSIZIONE** sud-ovest

---

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** guyot classico

---

**PRODUZIONE** 70 q.li/ha

---

**VINIFICAZIONE** condotta in vasche di acciaio, col sistema a cappello emerso e con la macerazione delle vinacce di circa 16 giorni. La temperatura di fermentazione viene controllata e mantenuta dapprima a 28 °C per poi scendere a 25 °C

---

**INVECCHIAMENTO** 30 mesi in botte di rovere da 30 ettolitri, poi 6 mesi in bottiglia

---

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** dal colore granato rubino, è caratterizzato dal complesso naso di spezie e cioccolato bianco con sentori di piccoli frutti rossi. In bocca è ancora complesso, rotondo e piacevole, caldo il finale, il retrogusto ricorda il rabarbaro