



La Patareina
La Terra, le Vigne, il Vino

Barbaresco

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

“ Pinen ”

Varietà 100% Nebbiolo

Resa per ettaro 80 q.li/Ha

Vendemmia manuale in ceste

Production Le uve vengono trasferite dal vigneto alla cantina nel minor tempo possibile e selezionate manualmente per ottenere il massimo risultato. Dopo la pressatura delle uve, il mosto viene trasferito nelle vasche di acciaio a temperatura controllata, entro le quali inizia il processo di fermentazione alcolica per un periodo di circa 14-15 giorni, alla temperatura media di 28°C. Successivamente, la tecnica del delestage, permette di ottenere colore, aroma ed estrarre i tannini. Successivamente il vino viene affinato per un periodo di 18-20 mesi in piccole botti di legno “barriques”, cui segue una maturazione in bottiglia di almeno 4 mesi.

Alcool 14%

estratto secco netto 22 g/l

Acidità totale 4,5 g/l

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso granato.

Profumi: ricco e avvolgente, con note di viola e aroma di cacao, vaniglia e tabacco che derivano dall'affinamento in botti di legno;

Gusto: pieno e persistente, tannini piacevolmente austeri.

Abbinamenti:

Ottimo se accompagnato con salame, carni rosse e bianche, formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 18/20 °C

Zona di produzione: Comune di Neive

I VIGNETI

Località Piemonte - Italy

Terreno calcareo

Altitudine 220 m a.s.l.

Sistema allevamento Guyot

Vendemmia Ottobre



CONSORZIO DI TUTELA
BAROLO BARBARESCO
ALBA LANGHE E DOGLIANI

