



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

