

Barbaresco D.O.C.G. Serracapelli

Collocazione

Neive, MGA Serracapelli

Varietà

100% Nebbiolo

Vigneto

Esposizione Sud-Est, altitudine 260 m. s.l.m.

Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano a fine Settembre, inizio Ottobre, segue una pigiatura soffice, il mosto fermenta per circa 20 giorni a contatto con le bucce, con rimontaggi giornalieri.

Affinamento

dai 12 ai 14 mesi in barrique e tonneau di rovere francese

Profumi

Prevalgono note speziate, di pepe bianco, note floreali di viola candita, e di piccoli frutti rossi maturi.

Palato

Il vino presenta a pieno le caratteristiche della menzione "Serracapelli" che dona struttura, freschezza e balsamicità, con un'ottima persistenza.

Abbinamenti

Ottimo con secondi di selvaggina, cervo e fagiano; formaggi stagionati; (Temperatura di servizio: 14-17°C).



MINERDI

