

DOSIO

Barilà Langhe D.o.c. Nebbiolo

Nelle Langhe del Barolo il Langhe Nebbiolo è il vino dove molto spesso i vignaioli combinano tradizione, innovazione e creatività in varia misura. Oltre al territorio vi si riflette il carattere del "cantiniere" o, come si usa dire oggi: winemaker. Questo grazie alla possibilità di usare fino al 15% di uve diverse dal nebbiolo, la cui coltivazione sia ovviamente autorizzata in zona. Nel Barilà anche la vecchia passione per i grandi classici d'oltralpe del fondatore

Vigneto:

Uva: nebbiolo in prevalenza / cabernet franc
Zona di produzione: comune di La Morra
Altitudine: da 350 a 450 m. s.l.m.
Composizione terreno: calcareo-argilloso con strati di sabbia
Esposizione: Sud – Sud/Ovest
Resa media: 70 Q.li/Ha
Sistema di allevamento: Guyot
Periodo di vendemmia: ottobre

Cantina:

Vinificazione: diraspa-pigiatura, macerazione separata delle due uve in serbatoi termocondizionati alla temperatura di 25-26 °C con rimontaggi giornalieri per 12-15 giorni e successiva fermentazione malolattica
Affinamento: in legni di Rovere

Note degustative:

Colore: rosso granata intenso
Olfatto: sensazioni di viola, rosa appassita e piccoli frutti
Gusto: il nobile e setoso tannino del Nebbiolo ben si sposa con la morbidezza e rotondità del Cabernet Franc

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Abbinamenti consigliati:

carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati

