

Barbaresco D.o.c.g.

Vino dalle origini antichissime che affonda le proprie radici in epoca romana. Il Barbaresco prende il nome da uno dei comuni in cui viene prodotto, luogo in cui un tempo sorgeva un'ampia foresta dedicata al dio Marte. I romani chiamarono questa foresta "barbarica silva", ossia selva dei barbari, da cui poi derivò, nel Medioevo, il nome Barbariscum, che divenne poi Barbaresco. Il vigneto di Nebbiolo da Barbaresco di Dosio si trova nel comune di Alba, al confine con il comune di Treiso, dove terreni decisamente marnosi regalano un vino aromatico nel suo insieme, che ha riposato per almeno 12 mesi in botte grande di rovere prima di affinarsi in bottiglia. Un rosso strutturato, dalla grande forza espressiva, e capace di resistere a lungo nel tempo.



Varietà: nebbiolo

Zona di produzione: zona di produzione del Barbaresco

Altitudine: circa 200m slm

Composizione terreno: marne bluastre di matrice calcarea

Esposizione: Sud

Forma di allevamento: Guyot

Vendemmia: manuale, ottobre



Vinificazione: diraspa-pigiatura, macerazione in serbatoi termocondizionati alla temperatura di 25-26°C con rimontaggi giornalieri per circa 3 settimane e successiva fermentazione malolattica spontanea;

Affinamento: in legni di Rovere per almeno 12 mesi.



Colore: rosso granato;

Olfatto: leggero sfondo speziato con pepe in evidenza. Sentori di confettura di piccoli frutti di sottobosco e note floreali che ricordano la rosa;

Gusto: tannino avvolgente, retrogusto persistente.



Temperatura: 16-18°C

Abbinamenti consigliati: ottimo con selvaggina, brasati e formaggi stagionati o piccanti. Si sposa bene anche con ricette a base di tartufo bianco e funghi, con ortaggi autunnali come la zucca o minestre di legumi.

Vino che manifesta la sua piacevolezza da giovane e che si presta anche ad un buon invecchiamento, acquisendo complessità.



**JAMES
SUCKLING
.COM**
92/100



DOSIO