



BARBARESCO DOCG "TRECLIVI"

I "Tre Clivi" sono le tre diverse colline sulle quali coltiviamo i vigneti e raccogliamo l'uva usata per produrre questo vino. Unire uve di diversi vigneti e dalle diverse caratteristiche garantisce e garantisce tutt'ora il naturale equilibrio del vino.

DESCRIZIONE

L'assemblaggio di vari vigneti di Nebbiolo, coltivati sui crinali assolati e calcareo-argillosi vicino ad Alba e nel distretto della DOCG Barbaresco, costituiscono l'origine di questo splendido vino rosso, ottenuto con un procedimento produttivo rigorosamente tradizionale.

I toni aristocratici si manifestano nel colore granata intenso con tenui riflessi arancione, nel profumo fruttato (confettura di frutti rossi, viola appassita e fiori di geranio), etereo e speziato (cannella e pepe verde). Il sapore è secco, pieno, caldo, di grande struttura e di lunga persistenza aromatica.

Raffinato compagno della tavola ricca ed esuberante e delle ricette importanti: della selvaggina, dei secondi di carni rosse cotte al forno, stufate e brasate, dei formaggi piccanti e ben stagionati. Conservato in bottiglie coricate nelle cantine interrato, il Barbaresco sa come pochi altri resistere al tempo e tramandare negli anni le caratteristiche dell'origine e la loro evoluzione.

SCHEDE TECNICHE

VIGNETO: Assemblaggio di diversi vigneti situati sulle colline di Alba

TERRENO: Marnoso, calcareo-argilloso

ESPOSIZIONE: Sud e sud-est

VITIGNO: Nebbiolo 100%

N. DI CEPI AD ETTARO: Mediamente 4.500 piante

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot con modificazione ad archetto

EPOCA DI VENDEMMIA: Nella prima metà di ottobre

VINIFICAZIONE: Pigiatura dei grappoli con diraspatura, fermentazione a temperatura controllata in contenitori di cemento e acciaio inox, macerazione di 12-18 giorni

AFFINAMENTO: 12 mesi in contenitori di rovere da 25-30 ettolitri ai quali segue un periodo in contenitori di acciaio inox e bottiglia di vetro per un totale di almeno 26 mesi

