



BARBARESCO

D.O.C.G.

CANOVA

Vitigno: 100% NEBBIOLO

Produzione: 6000 bottiglie all'anno

Resa per ettaro: 45 hl/ha



Vigneto

Collocazione geografica

Vigna Canova - Neive (CN)

Tipologia del terreno

Calcareao, composto da marne grigio-azzurre

Sistema di allevamento

Guyot (forma di allevamento della vite)

Età media del vigneto

20 anni

Altitudine media ed esposizione

350 m s.l.m., sudest e sudovest

Caratteristiche speciali

Applicazione della lotta integrata e densità di impianto di 4500 ceppi/ha

Vendemmia:

I/II decade di ottobre

Vinificazione e Affinamento

Cantina

Tenuta San Mauro - Neive (CN)

Fermentazione e Macerazione

20 giorni in vasche d'acciaio Inox termo condizionate

Affinamento

In botti di rovere per 16-18 mesi

Imbottigliamento:

12 - 18 mesi in bottiglia prima della commercializzazione

Peculiarità

Nessuna filtrazione o chiarifica prima dell'imbottigliamento

Disponibilità

3 anni dalla data di vendemmia

Descrizione del vino

Colore

Rosso rubino intenso

Bouquet

Frutta rossa matura con spiccati sentori di spezie ed erbe aromatiche accompagnate da note intense di cacao

Palato

Avvolgente, di corpo con acidità e tonicità intense che si bilanciano dando un'elevata persistenza in bocca

Evoluzione

20 - 25 anni

Abbinamenti

Carni rosse elaborate e stracotte, selvaggina e barbecue

Temperatura di servizio

17° - 18° C

Bicchieri consigliato

Gran Ballon



Tenuta San Mauro

Loc. San Mauro 2 14054 Castagnole Lanze (AT) - ITALIA

• Tel +39 0141 877283 • Cell. +39 333 8759382

www.tenutasanmauro.com • e-mail: info@tenutasanmauro.com

