



## BARBARESCO

D.O.C.G.

**Vitigno:** 100% NEBBIOLO

**Produzione:** 6000 bottiglie all'anno

**Resa per ettaro:** 55 hl/ha



## Vigneto

**Collocazione geografica**

Neive (CN)

**Tipologia del terreno**

Calcereo, composto da marne grigio-azzurre

**Sistema di allevamento**

Cuyot (forma di allevamento della vite)

**Età media del vigneto**

10-15 anni

**Altitudine media ed esposizione**

350 m s.l.m., sudest - 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**

15 giorni in vasche d'acciaio Inox termo condizionate

**Affinamento**

Botti e barrique di rovere francese di media tostatura per 12 mesi

**Imbottigliamento:**

6-12 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

**Bouquet**

Frutta rossa matura con spiccati sentori di Boise accompagnate da note speziate

**Palato**

Avvolgente, di corpo persistente in bocca

**Evoluzione**

15 - 20 anni

**Abbinamenti**

Carni rosse elaborate, selvaggina e barbecue

**Temperatura di servizio**

17°-18°C

**Bicchieri consigliato**

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

