

VINO

LA VEDETTA BARBARESCO DOCG CA GROSSA MAGNUM
VIN0502-22-MG



Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS ROOTS
COLORE	Rosso
PECULIARITÀ	Varietà autoctona
ALCOL	12.00
TAPPO	Tecnico

Vinificazione e Affinamento

Uve Nebbiolo provenienti interamente dal cru Ca' Grossa, un magnifico vigneto di circa 30 anni, esposto a sud-est nel Comune di Barbaresco, nella località Tre Stelle. La selezione dei grappoli avviene direttamente in vigna durante la vendemmia, che si svolge nella prima decade di ottobre. La fermentazione, avviata con lieviti indigeni, è seguita da una macerazione di circa 20 giorni in vasche di acciaio. Il vino affina in botti grandi di rovere da 25 hl per circa 20 mesi, per poi maturare ulteriormente in bottiglia per 8 mesi.

Descrizione Vino

Un Barbaresco che esprime raffinatezza, finezza ed eleganza. Di un rosso rubino con delicate sfumature granata, offre al naso note di frutta matura, spezie e viola. Il tannino, fine e morbido, si integra perfettamente già dopo pochi mesi di affinamento in bottiglia.

