BARBARESCO D.O.C.G.

TENUTE NEIRANO



DENOMINAZIONE
BARBARESCO D.O.C.G.

VITIGNO
100% uve Nebbiolo

VINIFICAZIONE
Sistema classico con rimontaggio delle bucce.

AFFINAMENTO
26 mesi, di cui almeno 9 mesi in botti di rovere.

CARATTERISTICHE
Rosso rubino intenso tendente al granato.
Corposo e vellutato con profumo caratteristico, etereo con note speziate.

ABBINAMENTI
Piatti di carne saporiti e formaggi di media e lunga stagionatura.
Va servito a 18-20° C avendo cura di stappare la bottiglia alcune ore prima di mescerlo.

DENOMINATION
BARBARESCO D.O.C.G.

VINE
100% Nebbiolo grapes.

VINIFICATION
Classic system with remontage of the must above the skins during the fermentation.

REFINEMENT
26 months, of which at least 9 months in oak casks.

CHARACTERISTICS
Ruby red colour with garnet hints. Velvety and full bodied. Typically pure and distinctive aroma, with spicy notes.

ACCOMPANIMENT
Red meats and savoury cheeses with medium-long ageing. Serve at 18-20° C taking care to uncork the bottle a few hours before pouring.