

PRINSI

BARBARESCO D.O.C.G. GAIA PRINCIPE



VITIGNI

100% Nebbiolo.

PROVENIENZA

Vigneto Gaia Principe nel comune di Neive.

ALTITUDINE E ESPOSIZIONE DELLE VITI

320 m - nord-ovest.

INTENSITA' DI ALLEVAMENTO

3.500.

SUOLO

Arenario, calcareo, marnoso e limoso.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione e fermentazione con le bucce in vasche d'acciaio con controllo della temperatura a 27°. Segue fermentazione malolattica in legno. Affinamento in botti di rovere francese. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

COLORE

Rosso rubino con riflessi granati.

NASO

Fruttato, persistente, con sentori di frutti di bosco, cannella e pepe.

PALATO

Tannino morbido ed elegante, con note speziate e vanigliate.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Arrosti e brasati, formaggi stagionati, ma anche da solo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.