

PRINSI  
**BARBARESCO D.O.C.G. ALBESANI**



**VITIGNI**  
100% Nebbiolo.

**PROVENIENZA**  
Vigneto Albesani nel comune di Neive.

**ALTITUDINE E ESPOSIZIONE DELLE VITI**  
310 m - sud-est.

**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 28°. Segue fermentazione malolattica in legno. Affinamento in botti di rovere francese. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

**COLORE**  
Rosso rubino intenso, granato.

**NASO**  
Complesso ampio, note di frutta rossa che si incontrano con fieno e tabacco.

**PALATO**  
Ricco elegante potente armonioso e di lunga persistenza.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**  
Ottimo con brasati e stracotti, fonduta con tartufo e formaggi stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
18°C.