

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.