

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



**VITIGNI**

100% Nebbiolo.

**PROVENIENZA**

Vigneto Gallina nel comune di Neive.

**ALTITUDINE E ESPOSIZIONE DELLE VITI**

320 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 27°. Segue fermentazione malolattica in legno. Invecchiamento in botti di rovere francese. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

**COLORE**

Rosso rubino, tendente al granato.

**NASO**

Sentori di frutta, spezie e caffè. Etero con note di cioccolato e tabacco con un gradevole speziato finale.

**PALATO**

Tannino austero, di grande struttura ed eleganza.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Ottimo con brasati e stracotti, fondua con tartufo e formaggi stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

18°C.