

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. Etereo 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, fonduta con tartufo e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.