

PRINSI  
**BARBARESCO RISERVA D.O.C.G. FAUSONI**



**VITIGNI**

100% Nebbiolo.

**PROVENIENZA**

Vigneto Fausoni nel comune di Neive.

**ALTITUDINE E ESPOSIZIONE DELLE VITI**

320 m - sud-ovest.

**INTENSITA' DI ALLEVAMENTO**

3.500.

**SUOLO**

Marnoso, argilloso e bianco tufaceo.

**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. 48 mesi in botti grandi di rovere francese e di Slavonia. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

**COLORE**

Rosso granato con sfumature rubino.

**NASO**

Ricco, grande complessità, sentori di liquirizia, tabacco, cacao e goudron.

**PALATO**

Sorprendente concentrazione ed eleganza con tannini dolci e grande lunghezza.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Brasati, cinghiale in salmi e selvaggina.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

18°C.