

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.