

PRINSI

BARBARESCO D.O.C.G. GALLINA VITI VECCHIE



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 28°. Segue fermentazione malolattica in legno. 18 mesi in botticelle di rovere francese e a seguire altri 18 mesi in botti grandi. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

COLORE
Rosso rubino, tendente al granato.

NASO
Ampio ed avvolgente, con sentori di cioccolato e tabacco, uniti a cenni speziati con un finale di liquirizia e note balsamiche.

PALATO
Tannino austero, di grande struttura, seducente dall'inizio alla fine.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ottimo con piatti a base di carne rossa e selvaggina, fonduta con tartufo bianco e formaggi a pasta semidura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18°C.