

Barbaresco DOCG - Sordo



**LA VIGNA:**

- Zona di produzione: Piemonte
- Vitigno: Nebbiolo 100%
- Sistema di allevamento: Gujot
- Tipo di terreno: Argilloso con marne calcaree grigie a strati di sabbia
- Vinificazione: Lunga macerazione a cappello sommerso e fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata
- Affinamento: 6 mesi in vasche d'acciaio e 12 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia.

**IL VINO:**

- Colore: Rosso rubino brillante con riflessi granati
- Profumo: Fine ed elegante esprime sentori di violetta e piccoli frutti rossi, note eteree e sfumature delicatamente speziate
- Gusto: Equilibrato, di buon corpo, fresco, con tannini vellutati ed un finale di ottima persistenza