

Barbaresco

Barbaresco DOCG

La Ca' Nova

Il Barbaresco Docg La Ca' Nova è il prodotto più schietto e immediato dell'intera gamma aziendale, ideale per coloro che iniziano ad accostarsi alla conoscenza di questo grande vino italiano. Ottimo da consumare giovane, ma adatto anche ad un buon invecchiamento è un vino che non delude mai.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Barbaresco

Denominazione DOCG

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Piemonte

Vitigno Nebbiolo 100%

Gradazione 13.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso granato

Gusto In bocca è corposo e strutturato, con un tannino soffice. Chiude con un finale piuttosto persistente

Profumo Al naso manifesta un bouquet ampio, dove aromi fruttati di confettura di lampone e mora si avvicendano a profumi di liquirizia e tabacco

Abbinamenti Primi con risotti, secondi piatti di carni rosse, formaggi stagionati

Temperatura di servizio 18°-20° C

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione Fermentazione in vasche d'acciaio per circa 18-20 giorni

Affinamento In botti di rovere da 3000 litri per 16 mesi, e poi per 10 ulteriori mesi in bottiglia