

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 |