

# BALBI SOPRANI



## BARBARESCO DOCG

Il Barbaresco nasce da uve Nebbiolo coltivate in un'area compresa fra i comuni di Barbaresco, Neive e Treiso, piccoli e antichi centri delle Langhe, in provincia di Cuneo. La particolare sensibilità del vitigno Nebbiolo al clima di queste zone, produce un vino molto diverso da quello ottenuto dallo stesso vitigno coltivato altrove. Il Barbaresco ha una gradazione alcolica di almeno 12,5 gradi e invecchia non meno di 26 mesi, di cui la metà in botte, prima di essere messo sul mercato.

### VITIGNO:

Nebbiolo. Il frutto si presenta medio grande e piramidale, con acini lievemente ovali dal colore rosso – violetto.

### COLORE:

Rosso granato; presenta riflessi aranciati con l'invecchiamento.

### PROFUMO:

Etereo, gradevolmente intenso; evoca fiori, frutti e sentori di spezie.

### SAPORE:

Asciutto, pieno, robusto, austero ma vellutato, armonico.

### GRADAZIONE:

14% Vol.

### ABBINAMENTI:

Secondi piatti di carne, come arrostiti, Filetto di manzo, Lepre in salmì, e formaggi saporiti come la Toma di Murazzano e il Castelmagno.

Da provare in accompagnamento a fonduta al tartufo bianco.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

20° C. Si consiglia di stappare la bottiglia due ore prima del servizio.