

[Rossi](#)[Bianchi](#)[Rosati](#)[Dolci](#)[Magnum](#)[Spumanti](#)[Distillati](#)[Contatti](#)

[Rossi](#)
[Bianchi](#)
[Rosati](#)
[Magnum](#)
[Dolci](#)
[Spumanti](#)
[Distillati](#)
[Home](#)



BARBARESCO D.O.C.G.

UVE: Nebbiolo.

LUOGO DI PRODUZIONE: prodotto da uve coltivate in vigneti di Barbaresco e Treiso.

NOTE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino brillante tendente al granata con l'invecchiamento, profumo delicato con sentori di viola e liquirizia. Sapore asciutto e vellutato.

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO: fermentazione in inox per 12-15 giorni ad una temperatura controllata che varia dai 25 ai 29 gradi. Invecchiamento in botti di Rovere da 25 HL per 28-30 mesi circa.

GRADAZIONE ALCOLICA MINIMA: 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C. Per una degustazione ottimale stappare la bottiglia almeno due ore prima di bere.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: è un vino adatto per arrosti, carne di selvaggina e varie specialità piemontesi. Ottimo con i formaggi a pasta dura e piccanti.

NOTE: il Barbaresco è uno dei più importanti vini d'Italia.



SALVANO srl 12055 Diano d'Alba (Cn) ITALY via Cane Guido 1 Tel: +39 0173239411 Email: ordini@salvano.com
P.I. 00796190049 - Rea 126459 - Capitale sociale 52000 euro i.v.

Prova da safra 2010 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
22 a 24/04/2014. (2º dia)

<http://www.salvano.com/Schede/Barbaresco.html>

1/1