



### **Barbaresco docg sottozona Montersino**

**Vitigno:** Nebbiolo

**Zona geologica:** il Barbaresco "Vigna Montersino" proviene da una sottozona, il cui impianto, completamente rinnovato nel 2001, si estende sulla pendice di un versante collinare ad alta vocazione vinicola, situato a cavallo del confine di Alba - frazione San Rocco Seno d'Elvio - e Treiso. Esposizione a sud, altezza di 300 m s.l., presenta un terreno costituito da substrati marnoso-calcarei e vene tufacee.

**Caratteristiche ampelografiche:** il vigneto è caratterizzato da una fitta densità di impianto (5.500 viti/ha), favorita dalla forte pendenza. Sbalzi termici risultanti dalla conformazione collinare, uniti a diradamenti effettuati manualmente a partire da fine luglio, consentono al vino di esprimere intense note fruttate.

**Vendemmia:** ottobre. L'uva è selezionata in vigna all'atto della raccolta e durante le operazioni di pigiatura. La resa per ettaro consentita dal disciplinare è di 80 q/Ha, tuttavia, a fronte di un rigido programma qualitativo, non è mai superiore ai 50 q/Ha.

**Vinificazione:** la macerazione delle vinacce, circa 35 giorni, avviene in vasche di acciaio termocondizionate. Durante tale periodo vengono effettuate delicate ma frequenti follature, essenziali per ottenere una buona estrazione delle sostanze polifenoliche più nobili che conferiscono al vino sensazioni di dolcezza e morbidezza. Il successivo rimescolamento del mosto stimola i processi fermentativi ed enzimatici, favorendo lo sviluppo della frazione aromatica, in particolare, dei profumi eterei.

**Affinamento:** in botticelle di rovere francese da 500 e 700 lt per 15 mesi, seguiti da ulteriori 12 mesi in bottiglia.

**Colore:** intenso e brillante, con nuances che sfumano dal rosso rubino al granato.

**Profumo:** delicato, con note fruttate eppure eteree, che richiamano il lampone, la viola, aromi che si combinano a quelli più austeri e speziati, quali la cannella, i fiori appassiti, il legno, la nocciola tostata, la vaniglia.

**Gusto:** il sapore pieno, robusto, austero ma vellutato ed armonico lo qualifica come un vino di grande prestigio ed eccellenza.

**Abbinamenti:** come il Barolo, si accompagna mirabilmente ai piatti ricchi di sapori e di gusti della cucina piemontese, così come si ritrova negli abbinamenti più ricercati della cucina internazionale.