

BARBARESCO DOCG

Palazzina

Vino rosso, affinato circa 20 mesi di cui una parte in legno, prodotto con uve nebbiolo della zona a Denominazione di Origine Controllata e Garantita Barbaresco.

Vino importante, molto longevo ed elegante.

CARATTERISTICHE VIGNETO

Collocazione: Comune di Neive;

Vitigno: Nebbiolo;

Altitudine: 220 m.s.l.m.;

Esposizione: sud-ovest;

Origine geologica¹: Marna di S. Agata fossili - marne più o meno sabbiose grigio-azzurre, con locali intercalazioni sabbioso-conglomeratiche;

Tipo di suolo²: Typic Ustorthent, fini e calcarei, dei versanti collinari;

Anno d'impianto: 1985;

Densità d'impianto: 4400 ceppi di vite/ha superficie;

Forma di allevamento: controspalliera;

Sistema di potatura: Guyot;

Resa produttiva in uva: 8000 kg di uva/ha superficie;

Resa produttiva in vino: 5200 L vino/ha.

VINIFICAZIONE

Il nebbiolo è un vitigno con maturazione tardiva. Si vendemmia tra la fine di settembre e la prima metà di ottobre.

Trasportata in azienda l'uva è diraspata, pigiata e inviata nelle vasche di acciaio inox termo-condizionate dove svolge la fermentazione alcolica. Questa dura almeno una settimana e avviene ad una temperatura di 28-32 °C.

Dopo la svinatura ed un travaso il vino è mantenuto sulle fecce fini (*sur lies*), ad una temperatura di 20-22 °C, per un periodo di almeno due mesi e qui completa anche la fermentazione malolattica.

In seguito, inizia il periodo di affinamento che dura circa 20 mesi, la quale viene condotta sia in botti grandi di rovere (2.000 - 3.000 lt) che, successivamente, in *barriques* (225 L) di secondo passaggio. Infine, a quasi 2 anni dalla vendemmia, il Barbaresco DOCG Palazzina è imbottigliato e dopo almeno 4 mesi di sosta nella nostra cantina è avviato alla commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso granato;

Odore: ampio e ricco, con sentori di viola e rosa uniti a quelli di cacao, vaniglia e tabacco provenienti dall'affinamento in legno;

Sapore: corposo e persistente. I tannini sono austeri, ma senza provocare sensazioni amare o allappanti.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Salumi, carni rosse e bianche, formaggi.

Temperatura di servizio: 18 °C



¹ A.V.V. Carta geologica d'Italia, scala 1:100.000;

² IPLA, 2007. Carta dei suoli del Piemonte, scala 1:250.000.

