

TENUTA ARBËTA™

BARBARESCO D.O.C.G.

Cépages: 100% Nebbiolo.

Âge moyen des vignes: 20-25 ans.

Sol: calcaire et argileux.

Vendanges: première décade d'Octobre.

Vinification: les raisins sont soumis à une fermentation rouge traditionnelle avec macération d'environ 20 jours avec une température maximale de 28°C. Ensuite, le vin est élevé en fûts de chêne français et de Slavonie de 30 hl.

Alcool: 14.5% by vol.

Sucres résiduels: 0 grammes par litre.

Couleur: rouge rubis intense.

Nez: très fruité, la cerise est la note prédominante, accompagnée de notes de prune, de groseille et d'une légère note de tabac.

Bouche: tanins doux et mûrs, les notes de fruits mûrs déjà identifiées au nez sont très bien perçues. Excellente persistance et agrément.

Accompagnements: excellent avec les viandes rôties, notamment l'agneau.

Température de service: 16-18 °C / 61-64 °F.

