

# TENUTA ARBÈTA™

## BARBARESCO D.O.C.G.

**Grape Varietals:** 100% Nebbiolo

**Vineyards:** Barbaresco

**Average age of the vines:** 20-25 ans

**Soil:** argilo-calcaire

**Harvest Period:** 1-10 Octobre

**Vinification:** fermentation et macération d'environ 20 jours à 28 °C maximum. Fermentation malo-lactique en cuve inox. Maturation en larges fûts (30 hl) de chêne français et slavonien pendant pour 18 mois

**Alcohol Content:** 14%

**Residual Sugar:** 2 g/l

**Color:** rouge grenat

**Aroma:** notes florales de rose et violette avec une touche de menthe

**Palate:** corps moyen, notes balsamiques et tanins très soyeux en finale

**Food Suggestions:** raviolis de viande et fromages affinés

**Serving Temperature:** 16-18 °C / 61-64 °F

