

TENUTA ARBÉTA™

BARBARESCO D.O.C.G.

Grape Varietals: 100% Nebbiolo

Vineyards: Barbaresco

Average age of the vines: 20-25 anni

Soil: calcareo, argilla

Harvest Period: 1-10 ottobre

Vinification: fermentazione e macerazione per 20 giorni a 28 °C al massimo. Fermentazione malolattica in acciaio.

Affinamento in grandi (30 hl) botti di rovere francese e di Slavonia per 18 mesi

Alcohol Content: 14%

Residual Sugar: 2 grammi per litro

Color: rosso granato

Aroma: note floreali di rosa e viola, leggera nota di menta

Palate: corpo medio, note balsamiche decisive nel finale e tannini setosi

Food Suggestions: pasta ripiena, carni in umido, formaggi stagionati

Serving Temperature: 16-18 °C / 61 °F

