

Barbaresco Bordini

denominazione di origine controllata e garantita
2022

Denominazione

Denominazione vino: Barbaresco DOCG

Varietà uva: 100% Nebbiolo

Formati disponibili: 375 ml, 750 ml e Magnum

Vinificazione

Macerazione e fermentazione alcolica in vasche a temperatura controllata per circa 10 giorni. Fermentazione malolattica in botti di rovere francese, di secondo passaggio, con conseguente affinamento per 18 mesi. Affinamento in bottiglia per circa 8 mesi

Note di degustazione

Colore: rosso rubino scarico

Profumo: bouquet raffinato di ciliegie fresche, violette e un leggero accenno di spezie dolci

Gusto: complesso e strutturato, con note fruttate e leggere sfumature balsamiche. I tannini sono morbidi e ben integrati; il finale è lungo e elegante

Caratteristiche tecniche

Grado alcolico: 14.5% vol

Acidità: 5 g/l

Caratteristiche tecniche del vigneto

Comune: Neive (CN)

Esposizione: Sud-Est

Estensione: 4.5 ettari

Altitudine: 240 m. s.l.m.

Terreno: Marnoso calcareo, caratterizzato da sabbie chiare

