

Barbaresco

Barbaresco DOCG

La Ca' Nova



Il Barbaresco Docg La Ca' Nova è il prodotto più schietto e immediato dell'intera gamma aziendale, ideale per coloro che iniziano ad accostarsi alla conoscenza di questo grande vino italiano. Ottimo da consumare giovane, ma adatto anche ad un buon invecchiamento è un vino che non delude mai.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Barbaresco
Denominazione	DOCG
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Piemonte
Vitigno	Nebbiolo 100%
Gradazione	13.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso granato
Gusto	In bocca è corposo e strutturato, con un tannino soffice. Chiude con un finale piuttosto persistente
Profumo	Al naso manifesta un bouquet ampio, dove aromi fruttati di confettura di lampone e mora si avvicendano a profumi di liquirizia e tabacco
Abbinamenti	Primi con risotti, secondi piatti di carni rosse, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	18°-20° C

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione	Fermentazione in vasche d'acciaio per circa 18-20 giorni
Affinamento	In botti di rovere da 3000 litri per 16 mesi, e poi per 10 ulteriori mesi in bottiglia