

Montefico

Barbaresco DOCG 2013

La Ca' Nova



Il Barbaresco Docg "Montefico" La Ca' Nova prende il nome da uno dei vigneti più storici situato proprio nei pressi del villaggio di Barbaresco; è uno dei due cru su cui L'azienda ha deciso di puntare sin dall'inizio della sua avventura vitivinicola. Decisamente la Cru più esuberante dell'azienda.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Barbaresco
Denominazione	DOCG
Annata	2013
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Piemonte
Localizzazione	Barbaresco vigna Bric Mentina
Vitigno	Nebbiolo 100%
Gradazione	14.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso granato con qualche lieve riflesso rubino
Gusto	In bocca è molto varietale, con un'ottima acidità che conferisce alla struttura sontuosa di questo vino una piacevole freschezza
Profumo	Profumi di viola e spezie, accompagnati da sentori fruttati
Abbinamenti	Primi con ragu, secondi piatti di carni rosse arrosto, secondi piatti di alla brace, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	18°-20° C

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno	Calcereo argilloso
Resa per ettaro	60 quintali
Vinificazione	Fermentazione in vasche d'acciaio per 22 giorni
Maturazione	18 mesi in botti di rovere di Slavonia
Affinamento	8 mesi in bottiglia