

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

fruttat

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 Calcareo 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