

# 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

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

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

## DATI DI PRODUZIONE

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