

Barbaresco Canova Docg

Denominazione: Barbaresco d.o.c.g.

Vitigno: Nebbiolo

Vigneto:

Comune: Neive

Sottozona: Canova

Estensione: 1.3 ha

Resa/ha: 40/50 quintali per ha

Età: 1970/2001

Caratteristiche:

- **altitudine** 380 metri s.l.m.
- **esposizione** sud
- **densità** 4300 viti/ha
- **allevamento** guyot

Epoca di vendemmia: prime settimane di ottobre, a seconda del grado di maturazione fenolica e delle condizioni climatiche.

Metodo di raccolta: a mano in cassette forate, al fine di permettere una buona aerazione dell'uva. Tali cassette vengono trasportate in un locale climatizzato e deumidificato per rimanervi alcuni giorni.

Vinificazione ed affinamento: dopo una pigiatura soffice di uve nebbiolo si procede alla fermentazione alcolica, di tipo classico in vasche di acciaio termo condizionate ad una temperatura di 30-32°. Tramite 4 rimontaggi giornalieri di durata media di 30 minuti, si consente una macerazione di 10-12 giorni, a seguito della quale il mosto si travasa per ottenere una buona limpidezza. Dopo aver completato la fermentazione malolattica il vino viene travasato in botticelle (botti di 10 hl con doghe di rovere francese Allier e fondi di rovere Slavonia) e botti (Slavonia) da 1500 lt, dove trascorrerà 26 mesi di invecchiamento. Infine, una fase di preimbottigliamento della durata di 1-4 mesi in vasche d'acciaio e 6 mesi di bottiglia per concludere l'affinamento.

Note degustative:

Colore: granato vivo e luminoso

Profumo: Bouquet di grande personalità dai profumi di frutta sottospirito speziato, radice di liquirizia, ginger con le classiche nuance minerali e polverose tipiche del barbaresco, con chiusura mentolata.

Gusto: Ricco, pieno e rotondo con tannini eleganti e fini con una lieve nota acida che sorregge il tutto. Suadente.

Abbinamenti gastronomici: Carni rosse, selvaggina

Temperatura di servizio: 18°C

Titolo alcolometrico: 14%

Estratto secco: 33,4

Acidità totale: 6,4

Produzione annua: 7.000 bottiglie



Azienda Agricola Ressia di Ressia Fabrizio

Via Canova n 28 – 12058 Neive (CN) Tel: +39 0173 677305 Fax: +39 0173 062192 Cell: +39 3336900131

Mail: info@ressia.com www.ressia.com P.I./CF 03291930042