



## Barbaresco Gallina

### Vitigno

Nebbiolo 100%

### Vigneto:

*Comune:* Neive Gallina, Foglio n.10, Particelle n. 114, 327

*Proprietà:* altitudine 200 m s.l.m., esposizione Sud, sesto d'impianto 2,70x0,90m, densità 4500 ceppi/ha, allevamento a Guyot a contropalliera.

*Età:* una parte di 50 anni, l'altra di impianto recente, 10 anni.

*Ettari:* 2 ha

*Resa/ha:* 60q/ha

### Epoca di raccolta

Prima settimana di ottobre

### Produzione

6.000 bottiglie

### Vinificazione

Grande importanza alla coltivazione della vigna, rigida selezione manuale delle uve sia in vigneto che in cantina, diraspa-pigiatura, fermentazione alcolica e macerazione in acciaio inox per 25 giorni a temperatura controllata 28-29° C. Segue la fermentazione malolattica in dicembre.

### Affinamento

Affinamento in botti da 20- 30 Hl di rovere francese ed austriaco. La durata dell'invecchiamento è di circa 24 mesi; l'imbottigliamento avviene a fine estate, segue un ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione per un periodo di sei mesi.

### Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino con tenui sfumature granate. Particolare finezza al naso, equilibrio e complessità, sensazioni olfattive di frutta rossa matura, di spezie, di viola, tipica del Nebbiolo. Tannino avvolgente, ottima lunghezza al palato.

