

Note speziate e sentori di viola lasciano spazio al cacao, in perfetto equilibrio tra carattere ed eleganza.



**BARBARESCO DOCG
TRE STELLE**

VITIGNO E VIGNETO

Nebbiolo cru Tre Stelle 100%.

Vigneto esposto a est.

Terreni sub alcalini con 45% limo, 30% argilla e 25% sabbia.

IN CANTINA

Affinamento nelle grandi botti di rovere da 5.000 l.

ANALISI SENSORIALE E ABBINAMENTI

Nel calice si presenta rosso granato limpido, di bella trasparenza.

Al naso apre con note speziate di pepe e noce moscata, piccoli frutti rossi e sentori di viola lasciano poi spazio a un delicato fondo di tè nero e cacao.

In bocca è rotondo e strutturato, con tannino avvolgente e un piacevole finale di bergamotto e liquirizia.

Vino perfetto per grandi carni rosse in umido e alla griglia e per formaggi stagionati ed erborinati.

SERVIZIO

Si consiglia di aprire almeno un'ora prima e decantare.

FORMATI

0,75 l