

Un vino ricco. Un viaggio attraverso
un vigneto antico. La massima
espressione del terroir.
Perfetto nella sua complessità.



**BARBARESCO DOCG
RIO SORDO**

VITIGNO E VIGNETO

Nebbiolo cru Rio Sordo 100%.
Vigneto antico esposto a ovest e sud/ovest:
Terreno medio impasto, calcareo con zona argillosa.

IN CANTINA

Affinamento nelle grandi botti di rovere da 5.000 l.

ANALISI SENSORIALE E ABBINAMENTI

Colore rosso granato trasparente.

Al naso sentori di china e tè nero avvolti da una estrazione territoriale infinita nei fiori di rosa, violetta e glicine, uniti a menta e noce moscata.

Sul finale presenta molte note derivanti dal suo lungo affinamento, in particolare anice, cacao e caffè tostato.

Il palato è pieno, rotondo, e presenta un gran tannino, fresco e di buona sapidità ed equilibrio.

Eccellente con brasati di bue, ossobuco e stufati. Sa adattarsi piacevolmente a qualsiasi formaggio erborinato.

SERVIZIO

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

FORMATI

0,75 l