

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



**BARBARESCO DOCG  
RIO SORDO RISERVA**

**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 granato brillante.

All'olfatto note di sottobosco, more e mirtilli, affiancano grandi note speziate di pepe nero e anice stellato, eucalipto, e in chiusura profumi più evoluti di cuoio, fungo, liquirizia e cacao.

Il palato è morbido, sapido, con tannino vellutato, lunghissimo finale con ritorni di liquirizia e bacche di ginepro.

Il suo carattere dominante accompagna carni in umido speziate, selvaggina, brasati, formaggi a lunga stagionatura, caprini ed erborinati. Da solo rende piacevole qualsiasi serata.

**SERVIZIO**

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

**FORMATI**

0,75 l - 1,5 l - 3 l