



FRATELLI DOGLIANI

Barbaresco
DOCG



Classificazione

Vino rosso D.O.C.G.

Varietà

Nebbiolo.

Origine

Colline situate sulla riva destra del fiume Tanaro.

Epoca di vendemmia

Seconda metà del mese di Ottobre.

Vinificazione e affinamento

Vinificazione tradizionale in rosso con lunga macerazione in contatto delle bucce. Affinamento in botti di rovere di Slavonia e carati di rovere francese per oltre un anno e, successivamente, per altri dodici mesi in bottiglia.

Caratteristiche

Vino dal colore rosso intenso con riflessi granati e aranciati dovuti all'invecchiamento. Intensi e delicati aromi di rose appassite, spezie e tostati. Secco, corposo, robusto ma vellutato, piacevolmente tannico, equilibrato e armonico.

Abbinamenti gastronomici

Ideale in abbinamento a piatti a base di carni rosse e selvaggina, arrostiti e carni cotte nel vino; formaggi saporiti e stagionati.

Invecchiamento

Vino con buona attitudine all'invecchiamento che manterrà sue caratteristiche per parecchi anni.

Temperatura di servizio

16°/18°C.