

Camerenda

BARBARESCO DOCG



IN VIGNA

Denominazione	Barbaresco Docg
Vitigno	100% Nebbiolo
Vigneto	Parcella Unica
Comune	Neive
Suolo	Substrato di argille, marne calcaree, marne blu e tufo
Età media delle viti	40 anni
Esposizione e altitudine	Ovest ; 300 metri metri
Resa per ettaro	80 ql /Ha
Densità (ceppi/ha)	5.000
istema di allevamento	Guyot
Metodi di difesa	Lotta antiparassitaria integrata a impatto ambientale controllato
Concimi	Letame naturale
Diserbo	Meccanico
Vendemmia	Manuale in cassetta con selezione in vigna

IN CANTINA

Vinificazione	Macerazione e fermentazione da 10 a 15 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata
Invecchiamento	2 mesi in acciaio, 24 mesi in barrique e 8 mesi in bottiglia
Filtrazione	Non si ricorre a filtrazione

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso granato con riflessi aranciati. Il profumo è etereo e intenso, supportato da un leggero sentore di gelsomino. In bocca, la componente acido-tannica è estremamente bilanciata, amalgamata con una soffusa nota di violetta sul finale. La trama tannica fitta ma delicata, gli conferisce un sapore pieno e vellutato; cioccolato amaro e speziatura in evidenza.

A TAVOLA

È consigliato stappare la bottiglia qualche ora prima della beva. Indicato gli arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati oltre che con i primi piatti a base di tartufo o funghi. Temperatura di servizio suggerita 18-20 °C.



AZIENDA AGRICOLA CASCINA CARLÒT

VIA OSASCA 2 - 14054 COAZZOLO (AT) ITALIA
TEL. +39 0141 870118 - INFO@CASCINACARLOT.IT
WWW.CASCINACARLOT.IT