

T E N U T A

IL FALCHETTO



BARBAROSSA

MONFERRATO DOC
NEBBIOLO SUPERIORE

VARIETÀ

100% Nebbiolo

AREA DI COLTIVAZIONE

Agliano Terme

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Argilla - Marna arenaria - Sabbia

VENDEMMIA

Manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e pigiatura dell'uva, fermentazione in acciaio inox e dopo la svinatura 4-6 mesi di acciaio inox. Affina per 12-14 mesi in botte da 30 hL.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso dal riflesso granato, aromi di piccoli frutti rossi, balsamici e note speziate. In bocca è fine e complesso, si percepisce la grande finezza tannica tipica del vitigno. Si consiglia il servizio ad una temperatura di 16°C in abbinamento a primi piatti e carni rosse.