



BARBARESCO D.O.C.G.

- VARIETA':** NEBBIOLO 100%
- VIGNETI:** Le vigne di proprietà della Famiglia Pio a Treiso: la Cascina Il Bricco e le Vigne di San Stefanetto.
- VINIFICAZIONE:** In acciaio, a temperatura controllata. Circa 20 giorni di macerazione sulle bucce.
- AFFINAMENTO:** 28 mesi circa in rovere francese: barriques per circa il 35% e per il 65 % botti da 20 a 50 ettolitri. Sei mesi in bottiglia.
- NOTE:** Un Barbaresco di stile molto classico: eleganza e finezza , frutto maturo e speziato, si mescolano a tannini presenti ma non sovrastanti. Di buona struttura e concentrazione. Di lunga vita.