



ROSSELLO

casa vinicola dal 1920

Barbaresco D.O.C.G.



Nome: Barbaresco D.O.C.G.

Regione: Piemonte

Vitigni: Nebbiolo

Annata: 2014

Vigneti: contospalliera con forma di potatura guyot

Altitudine: 400 metri s.l.m.

Clima: 2900 ore somme termiche

Tipologia terreno: medio impasto tendente all'argilloso

Età vigneti: 20 anni

Densità di impianto: 2,40 m x 0,90 m

Resa per ettaro: 70 q.li

Vendemmia: seconda quindicina di ottobre

Vinificazione: pigia - diraspatura; vinificazione in acciaio con rimontaggi e follature ed affinamento in legno

Affinamento: 24 mesi in legno

Gradazione alcolica: 14 %

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso granato con riflessi arancioni

Profumo: caratteristico, etereo, gradevole, intenso, con squisito profumo di violetta

Sapore: asciutto, pieno, robusto, austero ma vellutato, armonico

Capacità bottiglia: 0,75 L

Rosello Cav. Bernardino

Via Bergolo, 10 - 12074 Cortemilia (CN)

Tel. 0173 81844 - P.IVA 03305660049 - info@rossellovini.it