

BARBARESCO D.O.C.G.

COTTÀ

TECHNISCHE ANGABEN

Klassifizierung: trockener Rotwein DOCG, in den Gemeinden von Neive, Barbaresco, Treiso und in einem kleinen Gebiet von Alba produziert.

Sorte: Nebbiolo.

Böden: süd-westlich ausgerichtete Hügel, 200 m ü.d.M.

Mergelige, kalkige und sandige Böden.

Erntezeit: erste Dekade Oktober.

Vinifizierung: nach der sanften Ganztraubenpressung werden die Trauben für die Gärung in Stahlbehälter umgelegt. Die Mazeration dauert 10/12 Tage.

Reifung: nach der Gärung und nach der malolaktischen Gärung wird der Wein für mindestens 2 Jahre in Holzfässer von *Allier* Eiche ausgebaut.

Lagerung: kühle Lagerung bei konstanter Temperatur, maximal 18/20°C.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: rubinrot mit orangen Reflexen und leuchtenden Farbtönen.

Geruch: intensiv und delikater Duft nach Veilchen, Niederwald und Gewürze.

Geschmack: trocken, harmonisch und gerecht tanninreich.

Speisenempfehlung: zu typischen piemontesischen wohlschmeckenden Gerichte wie Braten, Wildbraten und scharfen Hartkäse.

Serviertemperatur: Raumtemperatur, 18/20°C.

