

Trevitis



BARBARESCO d.o.c.g. (MAGNUM)

VITIGNO: Nebbiolo 100%
ZONA DI PRODUZIONE: Barbaresco
TEMPO DI RACCOLTA: Ottobre
VINIFICAZIONE: Botti di acciaio/cemento vetrificato per 10 giorni a 26 - 28 C
AFFINAMENTO: Botti di legno, barrique per 2 anni e bottiglia per 3 mesi.
GRADAZIONE: 14% - 15%
LONGEVITÀ : 10 - 12 anni.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Il profumo è intenso e persistente con piacevoli sentori di viola e di rosa canina. Caratterizzato da un bel rosso rubino con vividi riflessi granati e note aranciate con il passare degli anni. Al palato è armonico, morbido e pieno, connotato da una spiccata ma dolce tannicità e sentori di mora e frutta secca.

PACKAGING:

TAPPO: Sughero naturale
BOTTIGLIA: Bordolese Golia 1.5 L.
SCATOLA: Astuccio plastificato o scatola in legno da 1 bottiglia. Possibilità ceralacca sul tappo



GRAPE: Nebbiolo 100%
PRODUCTION AREA: Roero
HARVEST PERIOD: October
VINIFICATION: in steel/concrete barrels vitrified for 10 days at 26-28 C
REFINEMENT: in wooden barrels and barrique for 2 years and bottles for 3 months
ALCOHOL: 14% - 15%
AGING: 10-12 years
SERVING TEMPERATURE: 18-20 C.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: The scent is intense and persistent with pleasant hints of violet and rose. Characterized by a beautiful ruby red colour with vivid garnet reflections and orange notes over the years. On the palate it is harmonious, soft and full, characterized by a marked but sweet tannins and hints of blackberry and dried fruit.

PACKAGING:

CLOSURE: Natural Cork
BOTTLE: Bordolese Golia 1.5 L.
CASE: 1 bottle in plastificate carton box or wooden box. Possibility of sealing wax