

# Trevitis



## BARBARESCO d.o.c.g.

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 Deco Light  
SCATOLA: Cartone da 6 bottiglie coricate



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 Deco Light  
CASE: 6 Lied bottles in carton box