



TENUTA DUECORTI

Monforte d'Alba (CN), ITALIA

Barbaresco

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



DENOMINAZIONE: Barbaresco DOCG

VITIGNI: 100% Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE: Neive (CN)

REGIONE: Piemonte

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot doppio capovolto.

SESTO D'IMPIANTO: 2,50 m x 0,8 m

PRODUZIONE PER HA: 6.500 kg

NUMERO DI BOTTIGLIE: 4.500

VINIFICAZIONE: fermentazione alcolica in tini d'acciaio per 20-25 giorni, a temperatura controllata, con follature. Poi fermentazione malolattica svolta in legno.

AFFINAMENTO: in grandi botti di rovere, per minimo 24 mesi.

GRADI ALCOLICI: 14,0 - 14,5 %

COLORE: Rosso intenso e brillante.

PROFUMI: Al naso è ricco e inebriante, con sentori di frutti dibosco, viole e spezie.

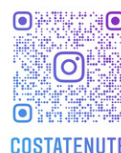
SAPORE: imbrocca è potente, morbido, perfettamente definito. I tannini sono eleganti e il finale è lungo e dolce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C



COSTA
TENUTE

Phone: +39 0521 786870; info@tenutecosta.it; www.tenutecosta.it



COSTATENUTE