

Barbaresco Pora

Un vino che nasce come una sfida, da un cru storico di Barbaresco, tra i più estesi sul territorio e uno dei più longevi nel tempo. Vinificato separatamente per la prima volta nel 2004 ha subito dato un risultato sorprendente.

Denominazione: Barbaresco Docg
Cru: Pora
Zona di produzione: Comune di Barbaresco
Vitigno: Nebbiolo 100%
Anno di impianto dei vigneti: nel 1948
Tipo di terreno: marne bluastre calcareo-sabbiose
Esposizione: Sud/Ovest
Vendemmia: tra fine settembre e inizio ottobre

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

le uve diraspate fermentano sulle bucce in vasche di acciaio termo-condizionate per 30 giorni. La maturazione del vino in legno avviene per 24 mesi in tonneau francese di terzo,quarto passaggio. Si affina poi per 10 mesi in bottiglia, quindi esce sul mercato un anno più tardi.





CARATTERI ORGANOLETTICI

colore rosso granato brillante; profumo intenso, complesso, con note fruttate che ricordano frutti rossi come prugne e more e note speziate di vaniglia e nocciola tostata; sapore pieno, morbido, tannico; un vino austero, ma di grande sapidità.

ABBINAMENTI IDEALI

si accompagna a brasati e pasticci di carni rosse e selvaggina, ai formaggi stagionati. Quando è molto maturo non disdegna il cioccolato.

Temperatura di servizio: 18°C

CONSERVAZIONE

a 4 anni dalla vendemmia è pronto per il consumo, ma la sua resistenza al tempo si misura fino a 15-30 anni. Si consiglia di conservare la bottiglia coricata, al buio e a temperatura costante.

Azienda Agricola Ca' del Baio

Via Ferrere, 33 - 12050 - Treiso (CN) - Italy

Tel. e Fax: +39.0173.638219

caedelbaio@caedelbaio.com

www.caedelbaio.com


CA' DEL BAIO

