

BARBARESCO DOCG

Stefano Farina

Conosciuto come fratello minore del Barolo, leggermente meno alcolico, più gentile e vellutato, questo vino prende il nome del Barbaresco, una località sulle rive del fiume Tanaro, all'ombra delle Alpi Marittime, a pochi chilometri da Alba, e si porta dentro la magica atmosfera di questa terra in autunno. Classico vino italiano superiore da arrosto e cacciagione, ha una produzione limitata. Invecchiato per anni in fusti di rovere di Slavonia, ha un colore rosso granata con riflessi aranciati, un profumo gradevole e intenso di viola mammola e un gusto fine, morbido ed elegante.

VITIGNO 100% Nebbiolo delle sottovarietà, Lampia, Michet, Rose, coltivato nel comune di Barbaresco in provincia di Cuneo.

TERRENO Argilloso e calcareo ben esposto su colline di altitudine omogenea inferiore a 550 m. s.l.m..

VENDEMMIA Verso la metà di ottobre.

RESA PER ETTARO 8 tonnellate di uva pari ad una resa di 54 ettolitri di vino.

VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica e malolattica condotte con tecniche innovative ed eseguite a temperatura controllata.

EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO 26 mesi di cui 9 in botti di rovere di Slavonia.

DATI TECNICI Grado alcolico 14% vol.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 18° - 20° C.

ABBINAMENTI Selvaggina da penna, arrostiti, primi piatti saporiti (per esempio con ragù o sughi di selvaggina).

TENUTA SAN QUIRICO, PIEMONTE **Piedmont**

Known as the little brother of the great Barolo due to its lower content in alcohol and for the more gentle and velvety features. Barbaresco takes its name after the small village near the town of Alba, on the river Tanaro, where this wine is made. This classic high standard Italian wine has a limited production and is ideally served with roast meats and game dishes. The wine is aged for several years in oak casks of Slavonic origin, and has a garnet red colour with a shade of orange. An aroma of violets together with a generous and pleasing taste make this wine a unique experience. Better served after decanting and long breathing.

VINE VARIETY 100% Nebbiolo of the under variety Lampia, Michet, Rose grown in the town of Barbaresco within the province of Cuneo.

SOIL Clayey and calcareous, well exposed on hills under 550 meters altitude.

HARVEST Mid October.

YIELD PER HECTARE 8 tons of grapes equal to 54 hectoliters of wine.

WINE-MAKING PROCESS Alcoholic and malolactic fermentation conducted with innovative techniques and carried out at a controlled temperature of Slavonic origin.

EVOLUTION / AGEING 26 months of which 9 in oaks of Slavonic origin.

TECHNICAL FEATURES Alcohol 14% by volume.

TASTING TEMPERATURE 18-20 degrees centigrade.

BEST SERVED WITH Feathered game, roast meat, tasty first courses (as for example ragù or game sauces).

