

# BARBARESCO D.O.C.G. "GALLINA"



**VITIGNO:** Nebbiolo

**FERMENTAZIONE:** Fermentazione e macerazione in acciaio per circa 2 settimane ad una temperatura controllata di circa 30° C., segue fermentazione malolattica in fusti di rovere da 500 litri.

**MATURAZIONE:** Circa 24 mesi in fusti di rovere da 500 litri e 6-12 mesi in bottiglia.

**CARATTERISTICHE:**

Colore: rosso granato.

Profumo: intenso ed elegante con sentori di frutti di bosco e spezie.

Sapore: pieno e vellutato, delicatamente tannico ed armonico.

**NOTE:** Accompagna ottimamente carni rosse, arrosti, selvaggina e formaggi; vino che è a dato anche a lunghi invecchiamenti. Temperatura di servizio 18-20° C.

**GRAPE VARIETY:** Nebbiolo

**FERMENTATION:** Fermentation and maceration in stainless steel tanks for 2 weeks at a controlled 30°C followed by malo-lactic fermentation in 500 litre oak casks.

**AGING:** Around 24 months in 500 litre oak casks and 6-12 months in the bottle.

**CHARACTERISTICS:**

Colour: garnet red.

Bouquet: intense, with hints of woodland, fruits and spices.

Flavour: full and velvety, harmonious and delicate tannins.

**NOTES:** Accompanies entire meal, including meats, roasts, game and cheese.

Very suitable for longer aging. Serve at 18-20° C.

**WEINSTOCK:** Nebbiolo

**GÄRUNG:** Gärung und Maischung im Stahltank während ca. 2 Wochen bei kontrollierter Temperatur von 30°C; anschliessend malolaktische äureumwandlung in Eichenfässern von 500 Litern

**REIFE:** ca. 24 Monate in Eichenfässern von 500 Litern und 6-12 Monate in der Flasche.

**EIGENSCHAFTEN:**

Farbe: granatrot.

Bukett: intensiv und elegant, erin nert an Waldfrüchte und Gewürze.

Geschmack: voll und samtig, sanftes, harmonisches Tannin.

**BEMERKUNGEN:** Idealer Begleiter zu rotem Fleisch, Braten, Wild und Käse. Eignet sich auch für lange Lagerung.

Trinktemperatur 18-20° C.

**VIGNOBLE:** Nebbiolo

**FERMENTATION:** Fermentation et macération en cuve d'inox pendant environ 2 semaines à température contrôlée de environ 30°C; suivie d'une fermentation malolactique en fût de chêne de 500 litres.

**VIEILLISSEMENT:** Environ 24 mois en fût de chêne de 500 litres et 6-12 mois en bouteille.

**CARACTÉRISTIQUES:**

Robe: rouge grenade.

Bouquet: intense, aux senteurs de fruits des bois et d'épices.

Corps: plein et velouté, tanins délicates et harmonieux.

**CONSEILS:** Accompagne parfaitement viandes rouges, rôtis, gibiers et fromages.

Se prête à un long vieillissement.

Servir à 18-20° C.

*Negro Giuseppe*