

BARBARESCO GARASSINO

BARBARESCO DOCG GARASSINO

Garassino è una menzione geografica aggiuntiva del Barbaresco ubicata nella parte nord occidentale del comune di Treiso, nota per la personalità e l'eleganza dei vini. Qui il suolo è più recente, risalente al Tortoniano (marne di Sant'Agata Fossili) e i vigneti occupano i due versanti della dorsale collinare, rivolti rispettivamente a Est e a Ovest.

Vinificazione: la fermentazione, con macerazione a cappello sommerso, si protrae per 10-12 giorni alla temperatura di 28°C. Al termine il vino viene fatto affinare prima in tonneau di rovere e poi in botte grande per un minimo di 12 mesi. Segue l'imbottigliamento e il conseguente affinamento fino a raggiungere il periodo minimo di 24 mesi, calcolato a partire dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.

Caratteristiche organolettiche: il colore è rosso granato intenso e l'aroma è ampio, di viola e rosa appassita, di sottobosco con note di vaniglia e spezie. In bocca è complesso, ma al tempo stesso fresco, armonico e suadente, di raffinata classicità.

Abbinamenti consigliati: ottimo con primi piatti ricchi e secondi importanti di carne, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio suggerita: 18-20°C.



Denominazione	Uva	Superficie vigneto
Barbaresco DOCG Garassino	nebbiolo	Ha 3,50
Comune	Primo anno di produzione	
Treiso	1987	

Formati						
0,375L	0,75L	1,5L	3L	6L	9L	12L