



# Barbaresco DOCG Riserva *Basarin*

Vino austero, elegante, franco, ottenuto da uve Nebbiolo proveniente da vigneti della sottozona Basarin in Neive.



## DESCRIZIONE TECNICA

**Esposizione vigneti:** sud-ovest.

**Composizione terreno:** prevalentemente calcareo.

**Densità Ceppi:** circa 4200 ceppi per ettaro.

**Tipo di allevamento:** Gouyot.

**Vendemmia:** inizio ottobre.

**Vinificazione:** dopo la pigiatura con diraspatura dei grappoli, il mosto è messo a fermentare in macerazione con le bucce, a temperatura controllata con frequenti rimontaggi per garantire la giusta estrazione del colore delle sostanze polifenoliche e dei tannini. La macerazione dura dai 12 ai 15 giorni.

**Affinamento:** il vino matura in botti grandi (2500 l.) per un periodo di 24 mesi.

## SCHEDA ORGANOLETTICA

**Denominazione:** Barbaresco DOCG Riserva Basarin

**Vitigno:** Nebbiolo

**Colore:** rosso rubino, brillante, con riflessi aranciati.

**Profumo:** presenta un bouquet elegante, composito ed etereo con profumi di viola, confettura di frutta rossa, fra le spezie pepe e vaniglia, liquirizia.

**Gusto:** elegante, asciutto, equilibrato, di buona struttura e tannicità. Vino di grande armonia e di grande aristocrazia.

**Abbinamenti gastronomici:** si accompagna bene a carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati e può prestarsi anche ad accompagnare momenti di meditazione.

## SCHEDA ANALITICA

**Gradazione alcolica:** 14% vol

**BERA AZIENDA AGRICOLA**

Via Castellero Cascina Palazzo, 12 - 12050 Neviglie (CN)

t. 0173 630 194 - 0173 630 500

info@bera.it - [bera.it](http://bera.it)