

IL VINO

Italiano

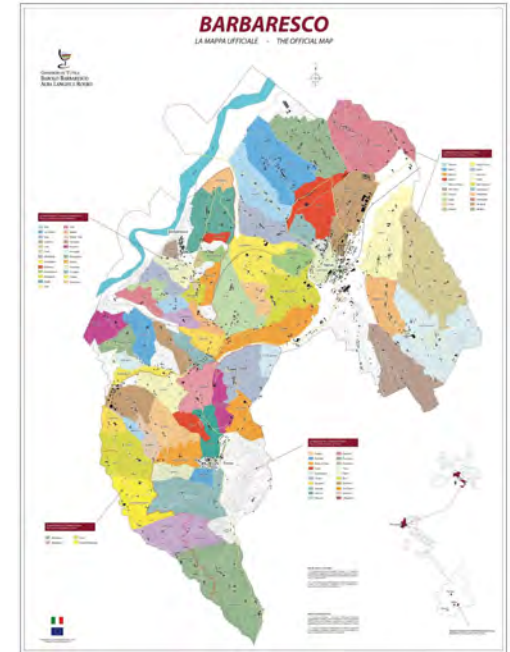
- Denominazione: BARBARESCO DOCG
- Zona di produzione: nel territorio dei comuni di Barbaresco, Neive, Treiso e nella frazione di San Rocco Seno d'Elvio di Alba
- Vitigno: Nebbiolo
- Resa max per ettaro: 80 q.li (5440 lt, 7253 bt)
- Gradazione alcolica minima: 12 %
- Invecchiamento obbligatorio: due anni di cui almeno 9 mesi in botte
- Qualificazioni: qualora sia sottoposto ad un periodo d'invecchiamento di 4 anni può portare la qualifica "Riserva"
- Longevità: dagli 8 ai 25 anni a seconda dell'annata
- Caratteristiche organolettiche: colore rosso granato con riflessi arancioni; profumo etereo, gradevole ed intenso; sapore asciutto, pieno e delicato, vellutato, giustamente tannico.
- Abbinamenti: tradizionalmente abbinato con piatti tipici della cucina piemontese, è ideale con la selvaggina, piatti di carne o dai sapori intensi, funghi porcini e formaggi maturi.
- Servizio: in ampi calici alla temperatura di circa 18°C
- Produzione nel 2020: 5.128.920 bottiglie e 783 ha

EL VINO

Spagnolo

- Denominación: BARBARESCO DOCG
- Zona de producción: ayuntamientos de Barbaresco, Neive, Treiso y anejo de San Rocco Seno d'Elvio de Alba.
- Cepa: Nebbiolo
- Rendimiento máximo por hectárea: 80 q.
- Graduación alcohólica mínima: 12 %
- Crianza obligatoria: 2 años entre los cuales por lo menos 9 meses en barril.
- Cualificaciones: luego 4 años de crianza el vino se merece el atributo de Reserva
- Longevidad: de los 8 a los 25 años según la cosecha
- Características organolépticas: color rojo granate con reflejos de color naranja; perfume etéreo, agradable y intenso, sabor seco, de cuerpo y delicado, sedoso, justamente tánico.
- Combinaciones: tradicionalmente combinado con los platos típicos de la cocina piamontésa, es lo ideal con la caza, platos de carne o con sabores intensos, hongos porcinos y quesos maduros.
- Servicio: en copas amplias a la temperatura de aproximadamente 18 °C.
- Producción en 2020: 5.128.920 botellas y 783 ha

IL BARBARESCO



ENOTECA REGIONALE DEL BARBARESCO

Piazza del Municipio, 7 - 12050 BARBARESCO CN

Tel. +39 0173 635251 | Cell. 371 4696545

www.enotecadelbarbaresco.it

enoteca@enotecadelbarbaresco.it

ITALIANO-SPAGNOLO-FRANCESE-INGLESE-TEDESCO

LE ANNATE DEL BARBARESCO

Vintage chart

2006	☺ ☺ ☺ ☺ ☺	2014	☺ ☺ ☺ ☺
2007	☺ ☺ ☺ ☺ ☺	2015	☺ ☺ ☺ ☺ ☺
2008	☺ ☺ ☺ ☺ ☺	2016	☺ ☺ ☺ ☺ ☺
2009	☺ ☺ ☺ ☺ ☺	2017	☺ ☺ ☺ ☺
2010	☺ ☺ ☺ ☺	2018	☺ ☺ ☺ ☺
2011	☺ ☺ ☺ ☺ ☺	2019	☺ ☺ ☺ ☺
2012	☺ ☺ ☺ ☺ ☺	2020	☺ ☺ ☺ ☺ ☺
2013	☺ ☺ ☺ ☺ ☺	2021	☺ ☺ ☺ ☺ ☺

LE VIN

Francese

- Appellation: BARBARESCO DOCG
- Zone de production: dans les villages de Barbaresco, Neive, Treiso et dans la fraction de San Rocco Seno d'Elvio de Alba
- Cépage: Nebbiolo
- Rendement agronomique maximum à l'hectare: 80 q
- Graduation d'alcool minimum: 12 %
- Vieillessement obligatoire: deux années dont au moins neuf mois en fût
- Qualifications: après 4 années de vieillessement le vin peut prendre la qualification de "Réserve"
- Longévité: entre 8 et 25 ans selon l'année
- Caractéristiques organoleptiques: couleur rouge avec reflets oranges; parfum éthéré agréable et intense; saveur sec, plein et délicat, proche d'un velours, justement tannique.
- Associations: traditionnellement associé avec plats typiques de la cuisine piémontaise, idéal avec le gibier, plats de viande, plats avec des saveurs intenses, cèpes et fromages vieillis.
- Service: en grands verres à pied à une température d'environ 18°
- Production du 2020: 5.128.920 bouteilles et 783 hectares

THE WINE

Inglese

- Denomination: BARBARESCO DOCG
- Production area: the territory of the villages of Barbaresco, Neive, Treiso and the hamlet of San Rocco Seno d'Elvio in the town of Alba
- Variety: Nebbiolo
- Maximum yield per acre: 3,2 tons
- Minimum alcoholic ratio: 12 %
- Compulsory ageing : two years, at least nine months in oak barrels
- Qualifications: if aged 4 years the "reserve" qualification may be used
- Longevity: from 8 to 25 years, depending on the vintage
- Tasting notes: red garnet colour, with orange hints; ethereal scent, pleasant and intense; dry, full and delicate taste, velvety, correctly tannic
- Food matches: traditionally coupled with traditional dishes of the piemontese cooking, it is ideal with game, meat and richly flavored dishes, mushrooms and mature cheese
- Serve: in wide goblets at about 18° Celsius (68° Fahrenheit)
- Production in 2020: 5.128.920 bottles over 783 ha

DER WEIN

Tedesco

- Bezeichnung: BARBARESCO DOCG
- Anbaugebiet: die Lagen der Gemeinden Barbaresco, Neive, Treiso und im Vorort San Rocco Seno d'Elvio der Stadt Alba
- Rebsorte: Nebbiolo
- Maximale Ertragsmenge pro ha : 80 q
- Alkoholischer Mindestgehalt : 12 %
- Obligatorischer Ausbau : zwei Jahre, davon mindestens 9 Monate in Eichenfässern
- Qualitätsbezeichnung : wenn der Ausbau 4 Jahre beträgt, kann die Bezeichnung „Reserve“ benutzt werden
- Lagerfähigkeit : 8 bis 25 Jahre, je nach Jahrgang
- Organoleptische Eigenschaften: granatrot mit orangenem Schimmer; ätherische Duftnoten, gefällig und intensiv; trocken, füllig und delikates im Geschmack, samtig und ausreichend tanninhaltig
- Passend: traditionell zu den klassischen Gerichten der Piedmontesischen Küche, paßt er hervorragend zu Wildgerichten oder Fleisch mit intensivem Geschmack, mit Pilzen und reifen Käsen
- Service vorschlag: in weiten Gläser mit 18°C
- Produktion im Jahr 2020: 5.128.920 Flaschen und 783 ha

ВИНО

Bulgaro

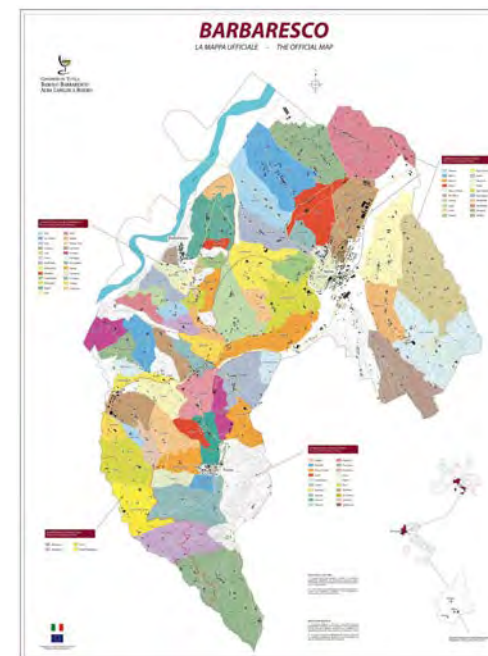
- Апелация: Барбареско КГНП (контролирано и гарантирано наименование за произход)
- Район на производство: на територията на общините Барбареско, Нейве и Трейзо, също така в Сан Роко Сено д'Елвио, район на град Алба.
- Сорт: Небиоло
- Максимално разрешен добив: 8 тона на ха (54,4 хл или 7253 бутилки)
- Минимален градус: 12 %
- Задължителен срок на съзряване: 2 години, от които минимум 9 месеца в дъбови бъчви.
- Категории: при съзряване не по-малко от 4 години виното може да се отнесе към категорията «ризерва»
- Потенциал за стареене: от 8 до 25 години в зависимост от реколтата
- Органолептически характеристики: светло рубинен цвят с оранжеви оттенъци, ефирен, приятен и наситен аромат, сух, пълен и деликатен вкус с хармонични танини.
- Съчетания: по традиция отлично се съчетава с блюдата на пиемонтската кухня, а също така с дивеч, месни блюда с наситен вкус, бели гъби, зрели сирена.
- Начин на подаване: в широки чаши при температура 18 °C
- Производство: през 2020 година : 5.128.920 бутилки, 783 ха лозя

VINEN

Svedese

- Beteckning: Barbaresco DOCG
- Produktionsområde: Området kring byarna Barbaresco, Neive, Treiso och byn San Rocco Seno d'Elvio i staden Alba
- Druvsort: Nebbiolo
- Maximal produktion per hektar: 3,2 ton
- Lägsta alkoholhalt: 12 %
- Obligatorisk lagring: två år, minst nio månader på ekfat
- Kvalifikationer: vid 4 års ålder kan kvalifikationen "Riserva" användas
- Livslängd: från 8 till 25 år, beroende på årgång
- Smaknoter: röd granatfärg, med orangea inslag; eterisk doft, behaglig och intensiv; torr, fyllig och delikat smak, sammetslen, korrekta tanniner
- Matparning: traditionellt kombinerad med traditionella rätter från det piemontesiska köket, är idealiskt med vilt, kött och rikligt smaksatta rätter, svamp och mogen ost
- Servera: i breda kupor vid cirka 18° Celsius (68° Fahrenheit)
- Produktion 2020: 5 128 920 flaskor över 783 hektar

IL BARBARESCO



ENOTECA REGIONALE DEL BARBARESCO

Piazza del Municipio, 7 - 12050 BARBARESCO CN

Tel. +39 0173 635251 | Cell. 371 4696545

www.enotecadelbarbaresco.it

enoteca@enotecadelbarbaresco.it

NORVEGESE - SVEDESE - FINLANDESE - BULGARO - POLACCO

LE ANNATE DEL BARBARESCO

Vintage chart

2006	☺ ☺ ☺ ☺ ☺	2014	☺ ☺ ☺ ☺
2007	☺ ☺ ☺ ☺ ☺	2015	☺ ☺ ☺ ☺ ☺
2008	☺ ☺ ☺ ☺ ☺	2016	☺ ☺ ☺ ☺ ☺
2009	☺ ☺ ☺ ☺ ☺	2017	☺ ☺ ☺ ☺
2010	☺ ☺ ☺ ☺	2018	☺ ☺ ☺ ☺
2011	☺ ☺ ☺ ☺ ☺	2019	☺ ☺ ☺ ☺
2012	☺ ☺ ☺ ☺	2020	☺ ☺ ☺ ☺ ☺
2013	☺ ☺ ☺ ☺ ☺	2021	☺ ☺ ☺ ☺ ☺

VINEN

Norvegese

- Betegnelse: BARBARESCO DOCG
- Produksjonsområde: Omlandet rundt landsbyene Barbaresco, Neive og Treiso, samt San Rocco Seno d'Elvio i utkanten av Alba
- Druetype: Nebbiolo
- Maksimal avkastning per hektar: 80 quintals, 5440 L, 7253 flasker
- Minimum alkoholinnhold: 12 %
- Obligatorisk modning: 2 år, med minimum 9 måneder på eikefat
- Kvalifikasjoner: dersom vinen er modnet over 4 år kan den benevnes "Riserva"
- Holdbarhet: fra 8 til 25 år beroende på årgang
- Karakteristika: Dyp rød farge med oransje refleksjoner. Eterisk duft, behagelig og intens. Smaken er tørr, rik og delikat, fløyelsmyk og med riktig balanserte garvesyrer
- Serveringsforslag: tradisjonelt servert med typiske piemontesiske retter. Vinen er ideell med vilt, smakfulle kjøttretter, steinsopp og modnede oster.
- Serveringstemperatur: ca 18 grader celsius
- Produksjon i 2020: 5.128.920 flasker fra 783 hektar

WINO

Polacco

- Denominacja: BARBARESCO DOCG (Kontrolowane oznaczenie gwarantowanego pochodzenia - najwyższa jakość)
- Obszar produkcji: Miejscowość Barbaresco, Neive, Treiso i część miasta Alby - San Rocco Seno d' Elvio
- Szczep: 100% Nebbiolo
- Maksymalna wydajność na hektar: 80 kwintali
- Minimalna zawartość alkoholu: 12 %
- Obowiązkowe dojrzewanie: 2 lata, w tym przynajmniej 9 miesięcy w beczkach
- Klasyfikacje: jeśli dojrzewanie trwa przez 4 lata to można dodać klasyfikację "Riserva"
- Długowieczność: od 8 do 25 lat w zależności od rocznika
- Degustacja: kolor czerwony granat z pomarańczowymi odcieniami, zapach eteryczny, przyjemny i intensywny, smak suchy, pełny i delikatny, aksamitne garbniki
- Dobór potraw: pasuje do tradycyjnych potraw z Piemontu, idealny do dziczyzny, potraw mięsnych i o intensywnym smaku, grzybów i dojrzałych serów
- Podawanie wina: w szklanych, najlepiej kryształowych dużych kieliszkach, temperatura wina około 18°C
- Produkcja w 2020 roku: 5.128.920 butelki, 783 hektary

VIINI

Finlandese

- Viinin alkuperänimitys: BARBARESCO DOCG
- Tuotantoalue: Barbarescon, Neiven ja Treison kuntien alue sekä Alban kaupunkiin kuuluva San Rocco Seno d'Elvio -kylä.
- Rypälelajike: Nebbiolo
- Maksimiasomäärä per hehtaari: 8000 kg (5440 litraa, 7253 pulloa)
- Alin sallittu alkoholiprosentti: 12 %
- Minimikypsytysaika: kaksi vuotta, josta vähintään 9 kuukautta tammitynnyrissä.
- Erikoisainnatt: etiketissä voidaan käyttää "Riserva"-mainintaa, mikäli viiniä on kypsytetty 4 vuoden ajan.
- Ikäännyttämispotentiaali: 8—25 vuotta, vuosikerrasta riippuen.
- Tyypilliset ominaisuudet: granaatinpunainen väri oranssilla reunalla; eteerinen, intensiivinen ja miellyttävä tuoksu; kuiva, täyteläinen, herkkä, samettinen ja sopivan tanniininen maku.
- Ruokayhdistelmät: perinteisesti yhdistelty Piemonten alueen tyypillisiin ruokalajeihin, erinomainen riista- ja liharuokien, täyteläisten makujen ja tattien sekä kypsien juustojen parina.
- Tarjoilu: isoista viinilaseista n. 18°C lämpötilassa.
- Tuotanto vuonna 2020: 5.128.920 pulloa, 783 hehtaarilta
- Ruokayhdistelmät: Piemonten alueen tyypilliset ruokalajit, riista- ja liharuoat sekä intensiiviset maut, tatit ja kypsät juustot.

ΚΡΑΣΪ

Greco

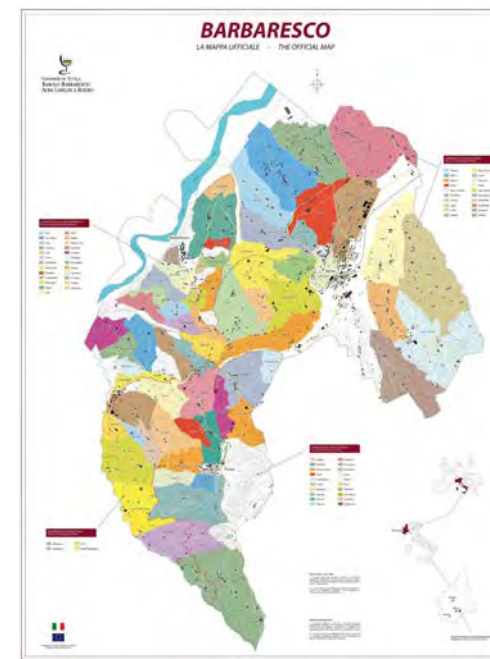
- Ονομασία προέλευσης: Barbaresco DOCG (ελεγχόμενη και εγγυημένη ονομασία προέλευσης)
- Περιοχή παραγωγής: στα χωριά Barbaresco, Neive και Treiso και στη περιοχή San Rocco Seno d'Elvio που είναι μέρος της πόλης Alba
- Ποικιλία: Nebbiolo
- Επιτρεπόμενη παραγωγή: δεν πρέπει να ξεπερνάει 800 κιλά ανά στρέμμα (ή 544 λίτρα κρασιού ή 725 μπουκάλια)
- Αλκοολικός βαθμός: περισσότερα από 12 %
- Υποχρεωτική ωρίμανση: 2 χρόνια και απ' αυτά τουλάχιστον 9 μήνες σε δρύινα βαρέλια
- Κατηγορίες: άμα η ωρίμανση του κρασιού ξεπερνάει 4 χρόνια μπορεί να λέγεται "riserva" (σαν η κατηγορία "οίνος επιλεγμένος" στην Ελλάδα)
- Δυναμικό παλαίωσης: από 8 μέχρι 25 χρόνια ανάλογα με τη χρονιά παραγωγής
- Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: ελαφρό κόκκινο χρώμα με κεραμιδί χροιά, με δυνατά και έντονα αρώματα, στη γεύση είναι ξηρό, γεμάτο και λεπτό, με ισορροπημένους τανίνες:
- Συνδυασμός με το φαγητό: υπέροχος συνδυασμός με τα παραδοσιακά πιάτα της κουζίνας του Πιεμόντε, και επίσης με κυνήγι και πιάτα κρέατος με δυνατή γεύση, μανιτάρια πορτοσίни και παλαιωμένα τυριά
- Σερβίρισμα: σε ευρέα ποτήρια με θερμοκρασία σερβίρισμα 18 °C
- Παραγωγή: στο 2020: 5.128.920 μπουκάλια: 783 0 στρέμματα αμπελιού

Вино

Russo

- Название: Барбареско DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) - высшая категория в классификации итальянских вин, гарантирующая географическое происхождение и метод производства вина.
- Зона производства: на территории коммун Барбареско, Нэйвэ, Треизо и в округе Сан Рокко Сэно д'Эльвио города Альба.
- Сорт винограда: Нэбболо
- Max производство на 1 Га: 80Ц
- Min содержание алкоголя: 12 %
- Требуемая выдержка: 2 года, из которых, как минимум, 9 месяцев в бочках
- Наименование: в случае, если период выдержки составляет 4 года, то вино может носить квалификацию "Ризерва"
- Продолжительность жизни вина: от 8 до 25 лет в зависимости от года урожая
- Органолептические характеристики: красно-гранатовый цвет с ярко-оранжевыми бликами; воздушный, приятный и насыщенный аромат; вкус сухой, полный, легкий, бархатистый и достаточно танинный.
Сочетание с блюдами: идеально сочетается с традиционными блюдами пьемонтской кухни, а также с дичью, мясными блюдами или с блюдами, имеющими насыщенный яркий вкус, белыми грибами, выдержанными сырами.
- Подача: в широких винных бокалах. Температура вина около 18*С.
- Производство за 2020 год: 5.128.920 бутылок и 783 Га

IL BARBARESCO



ENOTECA REGIONALE DEL BARBARESCO

Piazza del Municipio, 7 - 12050 BARBARESCO CN

Tel. +39 0173 635251 | Cell. 371 4696545

www.enotecadelbarbaresco.it

enoteca@enotecadelbarbaresco.it

PORTOGHESE- GIAPPONESE- CINESE- GRECO - RUSSO

LE ANNATE DEL BARBARESCO

Vintage chart

2006	☺ ☺ ☺ ☺ ☺	2014	☺ ☺ ☺ ☺
2007	☺ ☺ ☺ ☺ ☺	2015	☺ ☺ ☺ ☺ ☺
2008	☺ ☺ ☺ ☺ ☺	2016	☺ ☺ ☺ ☺ ☺
2009	☺ ☺ ☺ ☺ ☺	2017	☺ ☺ ☺ ☺
2010	☺ ☺ ☺ ☺	2018	☺ ☺ ☺ ☺
2011	☺ ☺ ☺ ☺ ☺	2019	☺ ☺ ☺ ☺
2012	☺ ☺ ☺ ☺	2020	☺ ☺ ☺ ☺ ☺
2013	☺ ☺ ☺ ☺ ☺	2021	☺ ☺ ☺ ☺ ☺

酒

Cinese

- 产品: 巴巴列斯科DOCG
- 生产地区: 巴巴列斯科, Neive, Treiso, 还有San Rocco Seno d'Elvio 的阿尔巴境内。
- 葡萄品种: 内比奥罗 100%
- 最高产量每公顷80 q.li
- 最低酒精度: 12 %
- 酿造规定: 规定要经过2年陈化期(规定: 要在橡木桶中陈化9个月), 陈化4年后, 可以被定为“Riserva”
- 保质期: 从8年到25年的取决于那年的收成。
- 特点: 石榴红与橙色反射, 空灵, 口感干, 饱满和柔软, 给予甜美单宁口感。
- 食物搭配: 传统典型的皮埃蒙特美食搭配野味, 红肉类或强烈的味道, 蘑菇和蓝纹奶酪, 最是理想。
- 服务: 在温度为18°C左右。
- 2020 年生产: 5.128.920瓶

ワイン

Giapponese

- 名前: バルバレスコ DOCG
- 生産地域: バルバレスコ, ネイヴェ, トレイゾと, サンロッコ・セノルデヴィオ
- ブドウ品種: ネッビオーロ種
- 1ヘクタールあたり最大収穫: 80 q.li
- 最低アルコール度数: 12,5%
- 法定熟成期間: 最低2年間、うち、9ヶ月は、木樽で熟成することを要する
- バルバレスコでは、4年以上熟成したものはRiservaと表示することができる
- 8年から15年以上の熟成に耐える偉大なワイン
- 特性: オレンジ色を帯びたガーネット色; 心地よいエーテルの香り, 乾燥した味わい, タンニンもあり デリケートで、口当たりのやわらかい味わい
- 料理との相性: 伝統的なピエモンテ料理と、ジビエ料理, 野生の肉料理, ポルチーニ茸や熟成したチーズ
- サービス温度: 約18°C
- 2020年生産本数: 5.128.920ボトル と763 ha

O VINHO

Portoghese

- Appellation: Barbaresco DOCG
- Área de produção: o território das comunas de Barbaresco, Alba, Treiso e no povoado de San Rocco Seno d'Elvio Alba
- Variedade: Nebbiolo
- rendimento máximo por hectare: 80 q.li (5440 lt – 7253 bt)
- Álcool mínimo: 12 %
- envelhecido durante pelo menos dois anos, dos quais, pelo menos, 9 meses em barril
- Qualificações: se ele é submetido a um período de envelhecimento de 4 anos pode ser qualificado como "Reserva"
- Longevidade: de 8 a 25 anos, dependendo do vintage
- Características: vermelho granada com reflexos alaranjados, etéreo, agradável e intenso, o sabor é seco, cheio e macio, taninos aveludados.
- Acompanhamento: tradicionalmente acompanhado com cozinha piemontesa típico, é ideal com carne de caça, pratos de carne ou sabores intensos, cogumelos e queijos encorpados.
- Serviço: em copo grande, a uma temperatura de cerca de 18 ° C
- Produção em 2020: 5.128.920 garrafas e tem 783