

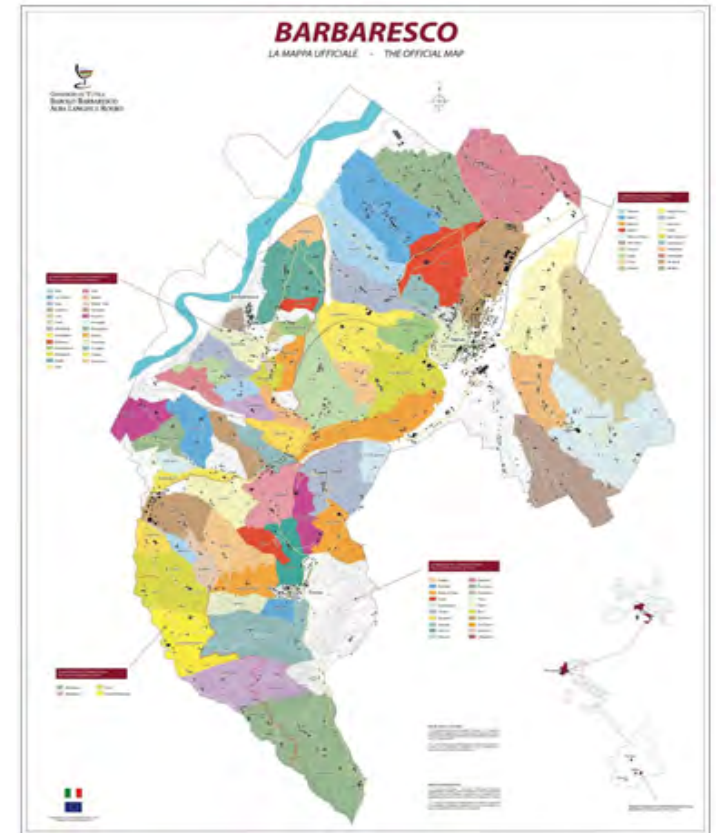
LE VIN

- 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 vieillissement 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 a pied à une température d' environ 18°
- Production du 2020: 5.128.920 bouteilles et 783 hectares

LES VINTAGES DE BARBARESCO

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

LE BARBARESCO



ENOTECA REGIONALE DEL BARBARESCO

Piazza del Municipio, 7 - 12050 BARBARESCO CN

Tel. +39 0173 635251 | Cell. +39 371 4696545

www.enotecadelbarbaresco.it
enoteca@enotecadelbarbaresco.it