

Barbaresco DOCG

“Nervo”

Barbaresco di grande struttura ed armonia, ottenuto dalla vinificazione di uve Nebbiolo provenienti dalla MGA Nervo. Consigliato con carni rosse e selvaggina o con formaggi stagionati.

Denominazione: Barbaresco DOCG

Comune: Treiso

Cru: Nervo

Esposizione solare: Sud-Ovest

Superficie: 4,60 Ha

Resa per ettaro: 50,00 HI

Vitigno: Nebbiolo

Tipo di allevamento: Guyot

Vinificazione: 40-60 giorni in vasche di acciaio inox a cappello sommerso.
Temperatura controllata

Invecchiamento: 18 mesi in botti di rovere di Slavonia

Colore: Rosso rubino intenso

Profumo: Molto persistente, con sentori di viola e frutta matura

Gusto: Di grande struttura con tannini evidenti ma dolci. Armonico e vellutato



Cantina Pertinace

Località Pertinace, 2/5 - 12050 Treiso CN
t. 0173 442238 - f. 0173 442238 - pertinace@pertinace.it
pertinace.it