

BARBARESCO GARASSINO

BARBARESCO DOCG GARASSINO

Garassino ist eine zusätzliche geografische Bezeichnung des Barbaresco und befindet sich im nordwestlichen Teil der Gemeinde Treiso, bekannt für die Persönlichkeit und Eleganz seiner Weine. Hier ist der Boden neuer, stammend aus dem Tortoniano (Sant'Agata Fossili Mergel), und die Weinberge erstrecken sich über die beiden Hänge des Hügelkamms, die jeweils nach Osten und Westen ausgerichtet sind.

Vinifizierung: Die Gärung mit Schalenkontakt dauert 10-12 Tage bei einer Temperatur von 28°C. Anschließend reift der Wein zunächst in kleinen Eichenfässern (tonneau) und dann in großen Fässern für mindestens 12 Monate. Es folgt die Abfüllung und die anschließende Reifung bis zur Erreichung der Mindestdauer von 24 Monaten, berechnet ab dem 1. November des Erntejahres.

Sensorische Eigenschaften: Die Farbe ist tiefes Granatrot und das Aroma ist breit gefächert mit Noten von Veilchen, verwelkten Rosen, Waldbeeren mit Vanille- und Gewürznuancen. Im Mund ist er komplex, aber gleichzeitig frisch, harmonisch und einnehmend, von raffinierter Klassik.

Empfohlene Speisen: Hervorragend zu reichhaltigen Vorspeisen und wichtigen Fleischgerichten, Wild und gereiftem Käse.

Empfohlene Serviertemperatur: 18-20°C.



Bezeichnung

Barbaresco DOCG Garassino

Traube

nebbiolo

Weinbergfläche

Ha 3,50

Gemeinde

Treiso

Erstes Produktionsjahr

1987

Formate

