



Monchiero Carbone
OGNI USS A L'HA SO TANBUSS
— ROERO —



Barbaresco DOCG

Il Barbaresco nasce da uve Nebbiolo coltivate nel cuore della zona collinare a Nord-Est della città di Alba, a ridosso del fiume Tanaro. Le uve vengono raccolte a mano nel mese di ottobre, quindi diraspate e pressate delicatamente. La fermentazione a contatto con le bucce dura 20 giorni e avviene in vasche di acciaio, mantenendo una temperatura costantemente controllata a 27 °C. Il vino matura poi in botti di rovere di Slavonia per 18-20 mesi. Infine, il Barbaresco riposa in bottiglia per 12 mesi prima di essere messo in commercio. Il Barbaresco ha un'ottima capacità di invecchiamento, se ben conservato si può consumare dopo 10-15 anni.

Vitigno: Nebbiolo 100%

Zona di produzione: Barbaresco

Esposizione: ovest

Altitudine: 250-300 metri

Resa per ettaro: 80 quintali

Formato disponibile: bottiglia (0,750L)

Prima annata: 2021

Profilo sensoriale

Colore: rosso rubino intenso e brillante, tendente al granato.

Olfatto: il suo bouquet è complesso, elegante e floreale, ricorda la violetta, la rosa, i frutti di bosco e le spezie.

Gusto: il sapore è netto e denso, corposo e armonico con tannini setosi.

Abbinamenti: si sposa benissimo con primi piatti al tartufo, carni alla griglia, selvaggina brasata e formaggi stagionati.