

GUIDORIVELLA

DOCG
ACCI
DAS



GUIDORIVELLA

Questo vino è
tempo...
generalmente
Di struttura
anche...
l'evoluzione...
mi Agave...

750 ml

CANTINA GUIDORIVELLA

Barbaresco Docg “ Montestefano”

Denominazione: Barbaresco Docg

Varietà: Nebbiolo 100%

Vigneti: Ha. 0,40 esposti a pieno Sud

Terreno: Argilloso, calcareo, ricco e profondo. Conferisce al vino un'importante composizione tannica e finezza.

Vinificazione

fermentazione e macerazione in vasche di acciaio inox in piccoli contenitori di legno, per 22/25 giorni a T° controllata. Fermentazione malolattica e affinamento in legno per 14/18 mesi, poi in bottiglia per alcuni mesi prima della vendita.

Caratteristiche

possiede tutte le caratteristiche salienti di eleganza e finezza ma anche struttura e persistenza, con un forte valore aggiunto di spiccata personalità e di grande espressività che deriva da un terroir e dall'esposizione particolarmente vocata. Emergono con il tempo note di rosa, viola, liquirizia e cioccolato. Vino molto persistente al palato e di lunga durata.

Abbinamenti

ideale per piatti importanti e raffinati come carni rosse, brasati, formaggi stagionati; lo si può apprezzare però in ogni occasione per la sua pregevole unicità.

GUIDORIVELLA WINERY

Barbaresco Docg “ Montestefano”

Denomination: Barbaresco Docg “ Montestefano”

Variety: Nebbiolo 100%

Vineyards: 0.37 hectares with complete southern exposure in the best position of hamlet of Montestefano.

Terrain: clayish, calcareous, rich and steep. It gives the wine an important tannic composition and refinement.

Production

Fermentation and maceration in stainless steel tanks for 22-25 days at a controlled temperature. Aged in wood for 14-18 months, then again in bottles for a few months before going on sale.

Traits

It contains all the noteworthy characteristics of elegance and finesse as well as the structure and persistence of a BARBARESCO, with a strong added value of marked personality and great expressiveness given to the wine by the terroir and the particularly suited exposure. Over time, hints of rose, violet, liquorice, and chocolate mix together into a balance of structure and elegance. Very persistent wine to the palette and a long duration.

Matching

Ideal for rich and refined dishes such as red meats, braised meat, aged cheeses; it can be enjoyed in any occasion however for its exquisite uniqueness.