

GUIDORIVELLA



GUIDORIVELLA

Con la vinificazione
questo vino si
a la temperatura
forti, col tempo
una nota di
permanente, un
preziosissimo
il risultato è un
condotto.

750 ml

CANTINA GUIDORIVELLA

Barbaresco Docg “Fausoni”

Denominazione: Barbaresco Docg

Varietà: Nebbiolo 100%

Vigneti: Ha 0,70 di cui 0,30 esposti a sud e 0,40 esposti ad Ovest, in località Fausoni - Neive

Terreno: argilloso, calcareo e profondo con presenza leggera di strati sabbiosi che contribuiscono a rendere il vino più soffice, elegante e speziato.

Vinificazione

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

Caratteristiche

possiede spiccate sensazioni speziate dalle quali emergono liquirizia e cacao. I tannini, inizialmente importanti e rugosi, trovano una buona evoluzione ed equilibrio nei tempi relativamente brevi della sosta in legno di piccole dimensioni. Si tratta di un vino con personalità importante e la sua finezza, l'eleganza giocata sulle note speziate, sono le prerogative di un terreno più leggero ma particolarmente dotato ed ottimamente esposto.

Abbinamenti

ideale per piatti importanti e raffinati di carne, brasati, formaggi stagionati, selvaggina. Comunque, la sua discreta eleganza, lo fa apprezzare in ogni occasione.

GUIDORIVELLA WINERY

Barbaresco Docg “Fausoni”

Denomination: Barbaresco Docg “Fausoni”

Variety: Nebbiolo 100%

Vineyards: 0,70 Hectares of which 0,30 with South exposure and 0,40 with West exposure.

Terrain: clayish, calcareous, deep with light sand stratifications that make wine more soft, elegant and spicy.

Production

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

Traits

Spicy sensations where licorice and chocolate are the stronger. Tannins are strong and wrinkly at the beginning, but they are able to find a good evolution and balance relatively fast during aging in small wood first and later in bottle. It's a wine with a strong personality, mainly evident in the fineness, elegance, spicy touch: all those traits are due to a light but reach terroir with a perfect exposition.

Matching

Perfect with elegant and rich meat plates, braised and game, aged cheese. Anyway, it is versatile with that due to its discrete elegance could be perfect in any occasion.