



Mainerdo®

BARBARESCO DOCG GUDRU' - COTTÀ'



Uva da cui è prodotto: 100% Nebbiolo

Zona di origine: Comune di Neive – Vigneto di proprietà Cottà

Superficie totale del vigneto: Ha 0,74

Esposizione solare: Nord/Nord-Est

Altitudine: 190-345 metri s.l.m.

Suolo: Terreno Tortoniano ricco di marne azzurre molto compatte.

Età media delle viti: 20-25 anni

Cepi per ettaro: da 3800 a 5000.

Sistema di allevamento: Guyot con 7-8 gemme.

Vendemmia: A mano in cassette da 20 kg. circa.

Produzione media: 55 hl. per ettaro

Vinificazione: in tini di rovere a 28°C per 15 giorni

Affinamento: 50% in barili di rovere francese per 3 anni, 50% in botti di rovere di Slavonia per 3 anni

Colore: rosso granato con riflessi scuri.

Profumo: liquirizia, piccoli frutti rossi, cannella, chiodi di garofano, fragola, viola e confettura di ciliegie.

Gusto: pieno ed avvolgente con retrogusto di frutta matura.

Abbinamenti gastronomici: carni rosse importanti, formaggi stagionati, selvaggina, piatti al tartufo, cioccolato fondente.

Temperatura servizio: 18 – 20°C

Gradazione alcolica: 14 – 14,5 % vol.

Formati disponibili: 75 cl.

Bottiglie prodotte per anno: 5500 circa

Note: Prodotto solo nelle annate buone od eccellenti I vini Barbaresco di Cottà, oggi come in passato, sono tra i più solidi di tutta Neive.



Azienda Vitivinicola Mainerdo

Via Moretta, 20 – Neive (CN) – Piemonte – Italia – Tel. +39.0173.67056 – Fax +39.0173.67056
mainerdo@mainerdo.com - www.mainerdo.com