



Mainerdo®

BARBARESCO DOCG RISERVA ANVEJE'



Uva da cui è prodotto: 100% Nebbiolo

Zona di origine: Comuni di Barbaresco, Neive e Treiso.

Zona di origine delle uve: Roccalini, Cottà e Meruzzano

Superficie totale del vigneto: Ha 0,37

Esposizione solare: Sud-Est / Sud-Ovest

Altitudine: 170-275 metri s.l.m.

Suolo: Terreno Tortoniano ricco di marne azzurre molto compatte.

Età media delle viti: 20-25 anni

Ceppi 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: 50 hl. per ettaro

Vinificazione: in tini di rovere a 28°C per 25 giorni

Affinamento: In botti di rovere di Slavonia da 25 hl. per minimo 4-5 anni.

Colore: rosso granato con leggeri riflessi aranciati

Profumo: liquirizia, piccoli frutti rossi, cannella, ciliegia, chiodi di garofano, fragola, viola e pepe verde.

Gusto: pieno ed avvolgente con retrogusto di frutta evoluta

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

Temperatura servizio: 20 – 22°C

Gradazione alcolica: 14 – 14,5 % vol.

Formati disponibili: 75 cl.

Bottiglie prodotte per anno: 3500-4000

Note: Prodotto solo nelle annate eccellenti



Azienda Vitivinicola Mainerdo

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