



Mainerdo®

# BARBARESCO DOG ROCCALINI



**Uva da cui è prodotto:** Nebbiolo da Barbaresco

**Zona di origine:** Comune di Barbaresco. Vigneto in affitto Roccalini

**Superficie totale del vigneto:** Ha 3,90, di cui 1,50 impiantate nel 2017

**Esposizione solare:** Sud / Sud-Est

**Suolo:** Terreno Tortoniano ricco di marne azzurre molto compatte.

**Ceppi per ettaro:** da 3800 a 5000.

**Sistema di allevamento:** Guyot con 7-8 gemme.

**Vendemmia:** A mano in cassette da 25 kg. circa.

**Produzione media:** 60 hl. per ettaro

**Vinificazione:** in tini di acciaio inox a 30°C per 20-21 giorni

**Affinamento:** in botti di rovere di Slavonia per 3 anni

**Colore:** rosso granato carico con riflessi aranciati

**Profumo:** violetta, rosa, sottobosco, liquirizia, menta, vaniglia, uva rossa appassita.

**Gusto:** armonico, vellutato ed equilibrato.

**Abbinamenti gastronomici:** carni rosse, formaggi stagionati (Castelmagno, Toma di Langa), selvaggina, pasta con sughi di carne, arrosto di cervo.

**Temperatura servizio:** 18° C

**Gradazione alcolica:** 13,5 – 14,0 % vol.

**Bottiglie prodotte:** 25.000

**Formati disponibili:** 75 cl – 150 cl.



**Azienda Vitivinicola Mainerdo**

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