



LA TRAVA

Barbaresco DOCG *Serraboella*

Vitigno

100% uva Nebbiolo

Descrizione e Produzione

Il Nebbiolo è una delle uve rappresentative della regione Piemonte, poiché da questa si ottengono i grandi vini Barolo e Barbaresco.

La vendemmia delle uve viene fatta verso la metà o fine del mese di ottobre dopo un selettivo diradamento. Dopo la pigiatura il mosto viene fatto fermentare a contatto con le bucce per circa quaranta giorni. Dopo la fermentazione malo lattica, il vino trasferito prima in tonneaux di rovere dove fa un affinamento di un anno circa e poi in barriques di rovere dove affina per un altro anno. Successivamente viene imbottigliato e lasciato risposare per quattro mesi circa.

Caratteristiche

Questo vino presenta un colore rosso rubino. Il profumo è armonico, intenso ed elegante; ricorda la frutta matura e alcune spezie come la vaniglia e la liquirizia. In bocca si presenta pieno e ben equilibrato, dal tannino presente ma gradevole con un retrogusto persistente.

Abbinamenti e servizio

Il Barbaresco è ottimo in abbinamento a brasati e arrostiti di vitello, o spezzatino di selvaggina. Si abbina bene anche a formaggi a pasta dura stagionata come un formaggio blu anche di latte di capra, oppure salumi saporiti come la bresaola oppure la mocetta.

Servire a 16-18° C

Dati Tecnici

Grado alcolico: 14,00 % vol

Packaging: Bottiglia Albeisa

Posizione

Serraboella è uno dei cru più famosi del comune di Neive. La posizione è rivolta a sud, sud-est, quindi ben soleggiato e protetto dai venti freddi. Il terreno dona un tannino importante ma in armonia con la struttura del vino.

