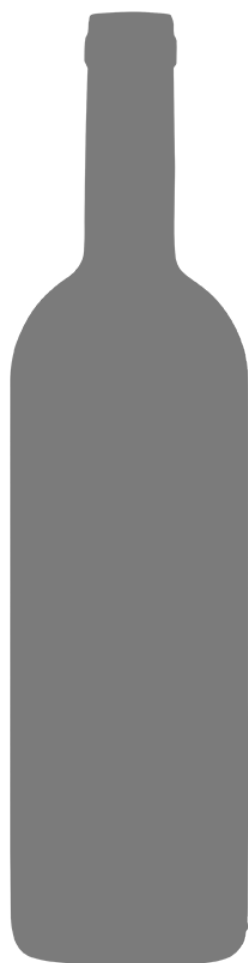


CASCINA DELLE ROSE

BARBARESCO RIO SARDO

Piemont , Italie



Disponibilité Importation privée

Humain Riccardo Rizzolio

Millésime 2015

Appellation Barbaresco DOCG Rio Sordo

Lieu, Lieux-Dits Rio Sordo

Sols Calcaires Marnes bleuâtres (origine marine de l'ère tertiaire)

Altitude Des Vignes 310 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud Sud-Ouest

Cépages 100% Nebbiolo

Viticulture Certification biologique en cours

Palissage Guyot simple

Pi/Hect 4100 pi/ha

HI/Hect 40-45 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification Les peaux restent en contact avec le moût au cours de la première fermentation pendant 20-22 jours. Fermentation longue par pompage . Après la fermentation alcoolique, la malo-lactique se fait dans la cave à une température de 20 ° C en cuve d'acier

Levures Indigènes

Élevage Dans de grands foudres de chêne slovène traditionnels de 10 à 17 hl pendant 22 mois puis en bouteille.

Alcool 14.5% alc./vol.

Sulfites 51 mg/l

Sucre < 0.2 g/l

Acidité 5.41 g/l

Couleur Rouge grenat brillant et transparent.

Dégustation Pétale rose, fruits noirs, épices douces tel la cardamome et la muscade et une pointe de sous-bois. Tanins denses, bonne structure et profondeur, élégant et austère. Longue finale persistante.

Température De Service 18°C

BOIRES