

CASCINA DELLE ROSE

BARBARESCO TRE STELLE

Piemont , Italie



- Disponibilité** Importation privée
- Humain** Riccardo Rizzolio
- Millésime** 2014
- Appellation** Barbaresco DOCG Tre Stelle
- 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** 4 000 pi/ha
- HI/Hect** 65 hl/ha
- Vendanges** Manuelle
- Vinification** Les peaux restent en contact avec le moût au cours de la première fermentation pendant 21-23 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** En fûts de chêne de Slavonie traditionnelles de 10-20 hl pendant 20 mois
- Alcool** 14% alc./vol
- Sulfites** 55 mg/l
- Sucre** 0.2 g/l
- Acidité** 5.69 g/l
- Couleur** Grenat rouge vif aux reflets orangés
- Dégustation** Notes élégantes de roses, de violettes et de fruits rouges sauvages. Légèrement épicé, superbe élégance dans le tanin. Fins et soyeux.
- Température De Service** 18°C