



BARBARESCO D.O.C.G. "GALLINA"

VITIGNO: Nebbiolo.

FERMENTAZIONE: fermentazione e macerazione in acciaio per circa 2 settimane ad una temperatura controllata di circa 28°C., segue fermentazione malolattica in fusti di rovere da 500 litri.

MATURAZIONE: circa 20 mesi in fusti di rovere da 500 litri e 10 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE:

Colore: rosso granato.

Profumo: intenso ed elegante con sentori di frutti di bosco e spezie.

Sapore: pieno e vellutato, delicatamente tannico ed armonico.

NOTE: accompagna ottimamente carni rosse, arrosti, selvaggina e formaggi; vino che è a datto anche a lunghi invecchiamenti. Temperatura di servizio 18-20° C.

GRAPE VARIETY: Nebbiolo.

FERMENTATION: fermentation and maceration in stainless steel tanks for 2 weeks at a controlled 28°C followed by malo-lactic fermentation in 500 litre oak casks.

AGING: around 20 months in 500 litre oak casks and 10 months in the bottle.

CHARACTERISTICS:

Colour: garnet red.

Bouquet: intense, with hints of woodland, fruits and spices.

Flavour: full and velvety, harmonious and delicate tannins.

NOTES: accompanies entire meal, including meats, roasts, game and cheese. Very suitable for longer aging. Serve at 18-20° C.

WEINSTOCK: Nebbiolo.

GÄRUNG: gärung und Maischung imahltank während ca. 2 Wochen bei kontrollierter Temperatur von 28°C; anschliessend malolaktische äureumwandlung in Eichenfässen von 500 Litern.

REIFE: ca. 20 Monate in Eichenfässern von 500 Litern und 10 Monate in der Flasche.

EIGENSCHALTEN:

Farbe: granatrot.

Bukett: intensiv und elegant, erin nert an Waldfrüchte und Gewürze.

Geschmack: voll und samtig, sanf tes, harmonisches Tannin.

BEMERKUNGEN: ildealer Begleiter zu rotem Fleisch, Braten, Wild und Käse. Eignet sich auch für lange Lagerung. Trinktemperatur 18-20° C.

VIGNOBLE: Nebbiolo.

FERMENTATION: fermentation et macération en cuve d'inox pendant environ 2 semaines à température contrôlée de environ 28°C; suivie d'une fermetation malolactique en fût de chêne de 500 litres.

VEILLISSEMENT: environ 20 mois en fût de chêne de 500 litres et 10 mois en bouteille.

CARACTÉRISTIQUES:

Robe: rouge grenade.

Bouquet: intense, aux senteurs de fruits des bois et d'épices.

Corps: plein et velouteux, tanins delicats et harmonieux.

CONSEILS: accompagne parfaitement viandes rouges, rôtis, gibiers et fromages. Se prête à un long vieillissement. Servir à 18-20° C.