



## BARBARESCO D.O.C.G. "ALBESANI"

**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: complesso, intenso con note speziate, di pepe nero.

Sapore: pieno e armonico, con tannini eleganti e avvolgenti, con finale lungo e persistente.

**NOTE:** accompagna ottimamente carni rosse, arrosti, selvaggina e formaggi; vino che è adatto 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 temperature of 28°C followed by malo-lactic fermentation in 500-litre oak barrels.

**AGING:** about 20 months in 500 litre oak barrels and 10 months in the bottle.

**CHARACTERISTICS:**

Colour: garnet red.

Bouquet: complex, intense, with hints of spices and black pepper.

Flavour: full bodied and harmonious, with delicate and velvety tannins, with a long and persistent finish.

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

---

**WEINSTOCK:** Nebbiolo.

**GÄRUNG:** gärung und Maischung im Stahltank 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: komplexes, intensives Aroma, erinnert an Gewürze und schwarzen Pfeffer.

Geschmack: voll und harmonisch, elegante und umhüllende Tannine, langer und anhaltender Abgang.

**BEMERKUNGEN:** idealer 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 28°C; suivie d'une fermentation malolactique en fût de chêne de 500 litres.

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

**CARACTÉRISTIQUES:**

Robe: rouge grenade.

Bouquet: complexe, intense, aux senteurs d'épices et de poivre noir.

Corps: plein et harmonieux, tanins délicates et velouteux, avec un final long et persistant.

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