



VINI **M**ACCAGNO

BARBARESCO D.O.C.G.



Descrizione generale:

Il vino di Barbaresco, comune collinare a sud-est di Alba e affacciato, con la sua torre imponente a strapiombo sulle rive del fiume Tanaro, era ben noto ai romani. Tito Livio lo citava nella sua Storia Romana e da lì passava la via romana che univa la costa ligure a Torino, attraversando un territorio con una vocazione vinicola già significativa. Nel 1934, per volere degli stessi produttori, nasce il “Consorzio per la difesa dei vini tipici di pregio Barolo e Barbaresco” e viene definito anche il contesto produttivo: la zona di origine, le uve e le caratteristiche del vino. Il consorzio viene poi ricostituito nel 1947 e opera per ottenere il riconoscimento di questi vini della denominazione di origine controllata prima, della garantita poi. In ultimo nel 1994 vede la nascita dell’attuale Consorzio di Tutela Barolo, Barbaresco, Alba Langhe e Roero, punto di riferimento per le aziende vitivinicole del territorio tra Langa e Roero.





VINIMACCAGNO

BARBARESCO D.O.C.G.



Classificazione: Barbaresco D.O.C.G.
Denominazione di origine controllata e garantita.

Vitigno: Nebbiolo.

Sesto di impianto: 4000 viti per ettaro.

Forma di allevamento: controspalliera, potatura Guyot.

Altitudine: 250 metri s.l.m.

Epoca vendemmia: fine settembre.

Retro etichetta

Barbaresco D.O.C.G.

Denominazione di origine controllata e garantita.

Prodotto con uve Nebbiolo al 100%, è un vino dal profumo caratteristico, tenue e delicato, che si accentua e perfeziona nel corso della maturazione. Di buon corpo e giustamente tannico, diviene con il tempo molto armonico e vellutato.

Vinificazione: in acciaio a temperatura controllata, rimontaggio automatico, macerazione post fermentativa per 20 giorni a cappello sommerso.

Affinamento: 12-14 mesi in botte grande rovere di Slavonia

Permanenza di lieviti: 60 giorni.

Affinamento in bottiglia: 6 mesi.

Temperatura di servizio: 18-20°C.

Gradazione: 14% vol.

Formati disponibili: bottiglia 75 cl e.

Si consiglia di servire a 18-20°C.

Imbottigliato da ICQ CN 476
per vini Maccagno S.a.S. - Ferrere - Italia.

Contiene solfiti.
Prodotto in Italia.

75 cl e 14% vol.