



BARBARESCO DOCG RISERVA

Il **Barbaresco Riserva** è un grande vino da invecchiamento, proposto a partire dal quinto anno dopo la vendemmia. Nasce dal Nebbiolo della parte più vecchia della vigna Tetti, solo nelle annate più propense al lungo invecchiamento. Tipicità ed eleganza sono le parole chiave per descrivere questo grande vino della tradizione piemontese.

The **Barbaresco Riserva** is a great long-ageing wine available from minimum 5 years refinement - only in the best vintages suitable for long ageing. It is crafted from Nebbiolo grapes grown in the oldest part of the Tetti vineyard. "Typical features of its *terroir* and elegance" is the right definition for this great wine of Piedmontese tradition.

Vigneti Tetti - Comune di Neive
Vitigno 100% Nebbiolo

Vineyards Tetti - Municipality of Neive
Grape variety 100% Nebbiolo

Vinificazione Vendemmia manuale intorno al 15- 20 di ottobre. Fermentazione e macerazione tradizionali di circa 20 giorni. Maturazione di 30 mesi in fusti e botti di rovere francese e affinamento di oltre 18 mesi in bottiglia.

Winemaking Manual harvest in the 2nd decade of October (15-20th October). Traditional fermentation and about 20 days maceration. 30 months ageing in French oak-casks and barrels; over 18 months refinement in bottles.

Degustazione Il colore è rubino con tipici riflessi aranciati che compaiono a maturità. Il profumo è intenso e complesso, con note fruttate che lasciano il posto, con l'affinamento, a sentori floreali (soprattutto viola) e, a piena maturazione, di tè, tabacco, liquirizia.

Tasting notes Ruby red in colour with typical garnet reflections becoming evident with ageing. Intense and complex aroma with fruity tones followed by flowery and violet hints as time goes by. When the ageing is completed, tones of tea, tobacco and liquorice linger in the nose.

Epoca di beva Da 5 a 12 anni dalla vendemmia; le annate migliori possono riservare piacevoli sorprese anche ben oltre i 12 anni.

Best drunk From 5 up to 12 years after harvest; but the best vintages can age for a very long time - over 12 years.

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Serving temperature: 65-70 °F

Abbinamenti Pairings

Il Barbaresco Riserva è ideale con i secondi saporiti di carne rossa della tradizione piemontese, selvaggina e con formaggi a lunga stagionatura.

The Barbaresco Riserva is a good companion for savoury meat courses of the local tradition, game and old-ripened cheese.

FRANCONE

