



# BARBARESCO DOCG

## *Vigneto Gallina - L'Ciaciaret*

Il **Barbaresco Docg L'Ciaciaret** nasce dal vigneto Gallina, il cru più noto di tutto il comprensorio di Neive. Inserito nella Carta del Barbaresco di Renato Ratti, è stato tra i primi cru ad essere citato nelle etichette dei produttori locali. Con un'esposizione sud/sud-ovest, produce nebbioli in grado di dare profondità ed estrema eleganza ai vini.

The **Barbaresco Docg L'Ciaciaret** is crafted from the grapes of Gallina vineyard, the most valuable cru of the Neive area which is on Renato Ratti's Map of Historic Barbaresco cru-vineyards. It was one of the first cru-mentions to feature in the local wine labels. Thanks to a south/south-west facing exposure of the slope, the vineyard produce nebbiolo grapes which can give intensive and extremely fine wines.

**Vigneto** Gallina - Comune di Neive  
**Vitigno** 100% Nebbiolo

**Vineyard** Gallina - Municipality of Neive  
**Grape variety** 100% Nebbiolo

**Vinificazione** Vendemmia manuale intorno al 10 di ottobre. Fermentazione con macerazione tradizionale di circa 12 giorni. Maturazione di circa 18 mesi in fusti di rovere francese. Affinamento di 12 mesi in bottiglia.

**Winemaking** Manual harvest in the first decade of October (about 10th October). Fermentation and 12 days traditional maceration. About 18 months ageing in French oak casks and 12 months refinement in bottles.

**Degustazione** Rosso granato con riflessi aranciati nella maturità. Profumo intenso, ma delicato e complesso, dove i sentori di viola, frutti di bosco e ciliegia si fondono con quelli di arancia candita, tabacco e liquirizia. Il corpo notevole, il tannino presente ma vellutato e l'alcolicità equilibrata dalla struttura fanno del Barbaresco L'Ciaciaret un vino dall'ineguagliabile eleganza.

**Tasting notes** Garnet red colour and orange-red shades with ageing. Full-scented, complex but delicate aroma, which is a pleasant blend of violet, red berries and cherry notes with hints of candied orange, tobacco and liquorice. The full-bodied mouth, evident but smooth tannin and balanced alcohol content make the Barbaresco L'Ciaciaret an extremely fine wine.

**Epoca di beva** Da 3 a 10 anni, le annate migliori possono riservare piacevoli sorprese anche ben oltre i 10 anni.

**Best drunk** From 3 to 10 years after harvest, but the best vintages can age for a very long time - over 10 years.

**Temperatura di servizio:** 18-20 °C

**Serving temperature:** 65-70 °F

### *Abbinamenti Pairings*

Il Barbaresco L'Ciaciaret si abbina ai piatti della cucina di Langa come a quella internazionale. In particolare, si esprime al meglio con gli arrostiti, i brasati, la selvaggina e i formaggi stagionati.

The Barbaresco L'Ciaciaret perfectly matches with both the local traditional recipes and the international cuisine. The best pairings - braised and roasted meat, game and ripened cheese.

