

i Patriarchi



Il **Barbaresco Docg I Patriarchi** nasce dall'assemblaggio delle uve dei cru **Rondò** e **Tetti** nel Comune di Neive. Elegante e corposo, si offre in una gamma olfattiva in equilibrio tra spezie e frutti rossi maturi. Corpo, frutto e una piacevole tannicità si amalgamano in un'armonia perfetta anche in bocca.

The **Barbaresco Docg I Patriarchi** is the result of a blend from Nebbiolo grapes grown in different cru-vineyards: **Rondò** and **Tetti** in the Neive area. Elegant and full-bodied, it can display a range of aromas perfectly balanced between spices and ripe red fruit - the same harmony of body, pleasant tannin and freshness you can feel in the mouth.

Vigneti Rondò e Tetti - Comune di Neive
Vitigno 100% Nebbiolo

Vineyards Rondò and Tetti - Municipality of Neive
Grape variety 100% Nebbiolo

Vinificazione Vendemmia manuale intorno al 10-15 di ottobre. Fermentazione con macerazione tradizionale di circa 12 giorni. Maturazione di 30 mesi in fusti di rovere francese e 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 30 months ageing in French oak casks and 12 months refinement in bottles.

Degustazione Colore rosso rubino e profumo complesso con sentori fruttati che lasciano spazio a note di liquirizia, tabacco e vaniglia. In bocca, una piacevole freschezza alla beva è bilanciata da ampiezza di corpo e gusto, con buona struttura e piacevole tannicità.

Tasting notes Ruby red in colour. Complex aroma with fruity scents followed by liquorice, tobacco and vanilla tones. Its fresh drinkability is well-balanced by the rich well-structured body, and the pleasantly tannic texture in the mouth.

Epoca di beva Raggiunge la maturità tra i 5 ed i 10 anni dalla vendemmia.

Best drunk It is at its best between 5 to 10 years ageing

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Serving temperature: 65-70 °F

Abbinamenti Pairings

Tagliatelle con ragù di carne o fegato, risotto o gnocchi al Castelmagno o alla Fontina, brasati, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati.

Egg-*tagliatelle* with liver or meat *ragu* sauce, *gnocchi* or *risotto* with *Castelmagno* or *Fontina* cheese, braised or roasted meat, game, ripened cheese.

BARBARESCO DOCG

FRANCONE