



GUIDORIVELLA

CANTINA GUIDORIVELLA

Barbaresco Docg

Denominazione: Barbaresco Docg

Varietà: Nebbiolo 100%

Vigneti: Ha 0,62 in località Sori Montestefano, Patricone, Bibinet con esposizione Sud e Sud / Est

Terreno: argilloso, calcareo e profondo (Sud); più fresco e leggero (sud/est), conferiscono al vino struttura tannica ed eleganza

Vinificazione

fermentazione, macerazione in vasche di acciaio inox per 20/22 giorni a T° controllata (28/30°C); fermentazione malolattica e affinamento in legno per 14/16 mesi, poi in bottiglia per qualche mese prima della vendita.

Caratteristiche

Delicato ed elegante, di colore granato brillante, raggiunge l'apice della finezza, dell'eleganza e dell'equilibrio dopo alcuni anni di affinamento prima in legno poi in bottiglia. Di assoluta personalità possiede struttura tannica austerità ma anche setosità, complessità e piacevolezza.

Emergono note di violetta, liquirizia, rosa canina, tabacco dolce, cioccolato, vaniglia, pepe, noce moscata al profumo. Di gusto deciso e compatto persistente ed elegante.

Abbinamenti

Ideale per arrostiti di carni rosse e formaggi stagionati, vino che si esalta con la cucina tradizionale delle Langhe e con quelle portate tradizionali ricche e raffinate. La sua nobiltà discreta lo fa apprezzare in ogni occasione.

GUIDORIVELLA WINERY

Barbaresco Docg

Denomination: Barbaresco Docg

Variety: Nebbiolo 100%

Vineyards: 0.62 hectares in the hamlets of Sori Montestefano, Patricone, and Bibinet with southern and southeastern exposure

Terrain: clayish, calcareous and steep (south); cooler and less steep (southeast), giving the wine a tannic structure and elegance.

Production

Fermentation, maceration in stainless steel tanks for 20-22 days at a controlled temperature (28-30°C); aged in wood for 14-16 months, then again in bottles for a few months before sale.

Traits

Delicate and elegant, with a brilliant ruby red color, reaching the peak of refinement, elegance, and balance after a few years of aging first in wood then in bottles. It possesses a very tannic structure but also silkiness, complexity, and pleasantness.

Its smell contains hints of violet, liquorice, rosehip, sweet tobacco, chocolate, vanilla, pepper, nutmeg. Its taste is decisive and compact, persistent and elegant.

Matching

ideal for red meat roasts and aged cheeses, enhancing traditional Langhe dishes as well as other traditional dishes for full and refined tastes. Its discrete nobility is appreciated for every occasion. red and white meats, cheeses, and it is great for melted cheese with truffle.