

RONZANO

Barbaresco

D.O.C.G.

Bricco di Neive



<i>UVAGGIO</i>	Nebbiolo
<i>ZONA DI PRODUZIONE</i>	Neive, Piemonte
<i>CLIMA</i>	Temperato
<i>TERRENO</i>	Calcereo di medio impasto
<i>ALTITUDINE</i>	300 m s.l.m.
<i>SISTEMA D'ALLEVAMENTO</i>	Guyot
<i>RESA PER ETTARO</i>	70 qli
<i>ETÀ MEDIA DELLE VITI</i>	30 anni
<i>VINIFICAZIONE</i>	In vasche di acciaio a temperatura controllata il vino sosta in botte grande e barriques per 18 mesi

<i>COLORE</i>	Rosso con riflessi granata, con ancora qualche bagliore rubino
<i>PROFUMO</i>	Etereo, ampio, intenso, composito ricorda la viola e la ciliegia sotto spirito, sono pure avvertibili note di buasè e di vaniglia cedute dalla barriques utilizzate in fase di invecchiamento
<i>SAPORE</i>	Vellutato, fresco, armonico
<i>LONGEVITÀ</i>	Migliora nel tempo

<i>ABBINAMENTO</i>	Selvaggina, grigliate miste, carni rosse oppure dolci con cioccolato
<i>SERVIZIO</i>	18°

VIA ASTI NIZZA 111, COSTIGLIOLE D'ASTI (AT) - ITALIA
+39 348 360 5467 - INFO@TENUTARONZANO.IT

www.tenutaronzano.it