

*Wine*  
COLLECTION

# Barbaresco DOCG

SIMBOLO  
ARISTOCRATICO  
DALLE ORIGINI  
LEGGENDARIE

*La vita è troppo breve  
per bere vini mediocri.*

(Johann Wolfgang von Goethe)



## Barbaresco DOCG

Il Barbaresco è un grande vino rosso del Piemonte. Simbolo aristocratico dalle origini leggendarie. Anticamente la zona collinare era selvaggia con boschi di fitti utilizzati dalla popolazione ligure come rifugio per nascondersi dai soldati dell'Impero romano. I romani chiamavano questa zona "Barbarica Silva" da cui divenne Barbaresco. Questa terra racconta storie di passione per la coltivazione della vite fin dai tempi antichi, storie di tradizione e dedizione alla vinificazione.

Prodotto da uve Nebbiolo coltivate nella zona settentrionale delle Langhe, necessita di un tempo di maturazione di 26 mesi di cui 9 in botti di legno.

### TERRE DI BO BARBARESCO

È prodotto da una piccola tenuta selezionata, situata nelle colline della zona di produzione vicino ad Alba.



**REGIONE**  
Piemonte  
Alba,  
Cuneo



# Barbaresco DOCG

## UVE

Nebbiolo 100%.  
Raccolta manuale, diraspatura, pigiatura, macerazione con le bucce da 12 a 15 giorni. Completa la fermentazione malolattica prima dell'inverno. In primavera viene messo in botti di rovere per 12/14 mesi.



## VINIFICAZIONE

Le uve vengono pigiate prima della tradizionale fermentazione sulle bucce in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura di 28°. Dopo circa 10 giorni si separa il vino dalle bucce e si eseguono diversi travasi per ottenere un prodotto limpido e pulito.



## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** rosso granato, con sfumature aranciate con l'invecchiamento.

**Profumo:** bouquet etereo con complesse note speziate di prugna, cacao e liquirizia.

**Sapore:** Corposo, austero, vellutato, armonico ed elegante con tannini fini.



**GRADAZIONE ALCOLICA** 14% vol.

**Temperatura di servizio:** 15-17°C. Stappare e decantare la bottiglia un'ora prima di servire.



## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È un ottimo vino da tutto il pasto, si abbina a carni rosse e selvaggina e formaggi stagionati.



**Codice EAN** | 8013345000347

## IMBALLAGGIO & PALLET

BOTTIGLIA	CARTONE	PESO CARTONE KG	CARTONI / PALLET	CARTONI / STRATO	PESO L. PALLET KG
750ml	6	8,10	100	10 x 6	830
750 ml	12	16,30	50	10 x 5	830



Terre di Bò



www.gamafood.com