



GABRIELE SCAGLIONE
ESPERIENZE DI VIGNA



Come un volo
BARBARESCO D.O.C.G.

Epoca della vendemmia (raccolta a mano): ottobre

Comune dei vigneti: TREISO

Terreno: Marne compatte grigie, alternati a strati di sabbia. Terreni e clima sono la base per la produzione dei grandi vini rossi che con il lungo invecchiamento determinano il loro carattere che li rende unici.

Densità d'impianto: 4300 viti/Ha

Età media delle viti: 28/30 anni

Resa per pianta: 1,8 Kg

Esposizione dei vigneti: Sud Ovest

Varietà: 100% NEBBIOLO

Pigiatura: meccanica con diraspatura.

Fermentazione: vinificazione in rosso con controllo della temperatura e rimontaggi giornalieri.

Lieviti: selezione di lieviti autoctoni

Macerazione: 12 giorni

Affinamento: 24 mesi di cui 12/18 mesi in botti di rovere di Slavonia e 8/10 mesi in bottiglia

Gradazione: 14,00 % Vol

Colore: rosso granato intenso.

Bouquet: fine, tipico, intenso con eleganti sentori di sottobosco

Palato: Equilibrato, avvolgente e vellutato. Morbido nei tannini. Persistente

Accostamenti: carni rosse, stracotti e bolliti di carne, selvaggina, piatti a base di tartufo e formaggi stagionati

Si consiglia di servirlo ad una temperatura di: 18-20°C.