



# BASARIN

## Barbaresco docg

### WEINBERG

Rebsorte und Klon: *Nebbiolo, Lampia und Michet*

Standort: *Neive*

Hangausrichtung: *süd*

Boden: *weiß, Mergel-Kalk mit Sand*

Durchschnittliche Ausbeute: *8 t/ha – 54 hl/ha*

### WEINLESE

Zeitpunkt: *Oktober*

Art der Lese: *Handlese in 20 kg Kisten*



### VINIFIKATION

Mazeration: *traditionell, 20 Tage Maischegärung*

Ausbau: *18 Monate im großen Eichenholzfass (30 hl) und im Tonneaux.*

Reifung auf der Flasche: *mindestens 8 Monate*

Lagerung und Trinkbarkeit: *liegend lagern, über 10 Jahre*

### SENSORISCHE AUSPRÄGUNG

*Klassisches intensives Granatrot. Das Bouquet ist reich von Aromen erinnernd an rote Früchte, Gewürze und Vanille.*

*Eleganter Geschmack, schöne Balance, weicher Abgang und Länge, würzig und minzig.*

*Empfohlene Trinktemperatur: 18°C*