

Porta Rossa

Barbaresco

DOCG

Il Barbaresco della Porta Rossa
è prodotto con uve **dei terreni di
Barbaresco e Treiso**, due dei tre comuni
inclusi nella DOCG.





AREA DI PRODUZIONE

Barbaresco, Treiso (CN)



GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol.



UVAGGIO

100% Nebbiolo



AFFINAMENTO

Almeno due anni in botti di rovere di Slavonia.



NOTE DEGUSTATIVE

Nel calice sfoggia un tipico rosso granato. Al naso rivela la sua anima intensa e complessa: alle classiche note di rosa passita si alternano profumi più speziati che ricordano la canfora e il chiodo di garofano. Dopo qualche minuto, nel bicchiere, non tarda ad emergere il ricordo nitido della liquirizia. Elegante e delicato in bocca, denota un tannino setoso ed un finale che si distende piacevole e lungo.



ABBINAMENTI

Arrosti, pollame nobile, selvaggina da penna, formaggi di media stagionatura.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C



FORMATI

0,75 L

