


COSSETTI

1891



LA TRADIZIONE

BARBAESCO *DOCG* CINQUANTOTTO

Il Barbaresco, meritandosi appieno il titolo di uno dei migliori vini rossi del Piemonte, è da sempre prodotto e invecchiato nelle nostre cantine. Le uve Nebbiolo con cui produciamo il nostro Barbaresco provengono dai vigneti più prestigiosi di Treiso, nel cuore della piccola denominazione. È un vino di grande personalità, adatto ad un lungo invecchiamento che ne esalta le magnifiche caratteristiche. Il nome Cinquantotto rimanda alla nostra prima annata prodotta, quella del 1958.

DENOMINAZIONE:

Barbaresco DOCG

VARIETÀ:

Nebbiolo 100%

VINIFICAZIONE:

Pigiatura delicata delle uve raccolte a giusta maturazione fenolica, fermentazione in vasche di acciaio a temperatura tra 28 e 34° C con rimontaggi e follature. La fermentazione malolattica avviene la primavera successiva in botti. L'affinamento è condotto, per i due anni previsti dal disciplinare, in botti di rovere di Slavonia da 50 hl.

CARATTERISTICHE:

Vino di gran classe da lungo invecchiamento, di un rosso granato con riflessi aranciati che con il tempo si intensificano. Profumo caratteristico, etereo ed intenso, il sapore è ampio, robusto, ma nel contempo vellutato ed armonico.

ABBINAMENTI:

Primi conditi con sughi elaborati a base di carni rosse, agnello, funghi. Ottimo con selvaggina e formaggi.

CONTENUTO ALCOLICO:

14% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16 - 18°C

FORMATI DISPONIBILI:

bottiglie 0.75L