


Ressia

BARBARESCO "CANOVA" DOCG



 **Denominazione** Barbaresco DOCG


 **Vitigno** Nebbiolo


 **Vigneto**


Comune: Neive
Sottozona: Canova
Estensione: 1.3 ha
Resa/ha: 40/50 quintali
Età: 1970/1958/1999

Caratteristiche

Altitudine: 380 metri s.l.m.
Esposizione: sud
Densità: 4300 viti/ha
Allevamento: Guyot

 **Epoca di vendemmia** Prime settimane di ottobre, a seconda del grado di maturazione fenolica e delle condizioni climatiche.

 **Metodo di raccolta** A mano in cassette forate, al fine di permettere una buona aerazione dell'uva. Tali cassette vengono trasportate in un locale climatizzato e deumidificato per rimanervi alcuni giorni.

 **Vinificazione ed affinamento** Dopo una pigiatura soffice di uve Nebbiolo si procede alla fermentazione alcolica, di tipo classico in vasche di acciaio ad una temperatura di 30-32°C. Tramite 8 rimontaggi giornalieri, si consente una macerazione di 10-12 giorni, a seguito della quale il mosto viene sottoposto ad un periodo di 3 mesi dove i fondi vengono tenuti continuamente in movimento, permettendo una grande estrazione di mannoproteine, con conseguente pulizia dei profumi e aumento dell'eleganza, inoltre in questo processo viene svolta la fermentazione malolattica.

In seguito il vino viene travasato in botticelle (botti di 10 hl con doghe di rovere francese Allier e fondi di rovere Slavonia) e botti (Slavonia) da 1500 lt, dove trascorrerà 26 mesi di invecchiamento. Infine, una fase di pre-imbottigliamento della durata di 1-4 mesi in vasche d'acciaio si procede all'imbottigliamento, per continuare con ulteriore affinamento in bottiglia di alcuni mesi.

 **Note degustative**

Colore: granato vivo e luminoso

Profumo: bouquet di grande personalità dai profumi di frutta sottospirito speziato, radice di liquirizia, ginger con le classiche nuance minerali e polverose tipiche del barbaresco, con chiusura mentolata.

Gusto: ricco, pieno e rotondo con tannini eleganti e fini con una lieve nota acida che sorregge il tutto. Suadente.

Abbinamenti gastronomici: carni rosse, selvaggina

Temperatura di servizio: 18°C

Titolo alcolometrico: 14%

Estratto secco: 33,4 g/l

Acidità totale: 6,4 g/l

Produzione annua: 7.000 bottiglie

Adatto a vegani, celiaci e vegetariani

Azienda Agricola Ressia di Ressia Fabrizio

Via Canova 28 | 12058 Neive (CN) | tel. +39 0173 677305 | fax +39 0173 062192 | cell. +39 333 6900131
info@ressia.com | www.ressia.com