


Ressia

BARBARESCO "RISERVA CANOVA" DOCG



 **Denominazione** Barbaresco DOCG Riserva Canova "Serie Oro"

 **Vitigno** Nebbiolo


 **Vigneto**


Comune: Neive
Sottozona: Canova
Estensione: 0,46 ha
Resa/ha: 30 q
Età: 2000/2001

Caratteristiche

Altitudine: 380 metri s.l.m.
Esposizione: sud
Densità: 4400 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 aereazione 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 6 rimontaggi giornalieri , si consente una macerazione di 14 giorni, a seguito della quale il mosto affronta un periodo di circa tre mesi dove viene tenuto costantemente in movimento, per ottenere una grande estrazione di mannoproteine naturale, illimpidimento, pulizia a livello di profumi, ed inoltre durante questo trattamento viene svolta la fermentazione malolattica. Completata questa fase inizia il periodo di 48 mesi di affinamento in botticelle (botte di 10 hl composta da doge rovere francese Allier e fondi rovere Slavonia) per poi concludere l'affinamento in vasche di acciaio per un periodo di pre-imbottigliamento. L'affinamento continua per due anni in bottiglia prima di essere commercializzato.

 **Note degustative**

Colore: granato vivo e luminoso

Profumo: frutta sotto spirito, chiodi di garofano, noce secca, in seconda battuta richiami di genziana e tabacco dolce di pipa, di grande mineralità nel finale.

Gusto: molto corposo, con tannini ricchi e tesi, il frutto morbido lascia spazio a una grande sapidità e vena acida importante. Chiusura ammandorlata.

Abbinamenti gastronomici: selvaggina, secondi di grande complessità.

Temperatura di servizio: 18°C

Titolo alcolometrico: 14%

Estratto secco: 35 g/l

Acidità totale: 6,3 g/l

Produzione annua: questa annata solo 1900 bottiglie prodotte.

Note: questo vino viene prodotto solo nelle migliori annate frutto di una particolare vigna, e di una selezione estrema. Vendita en primeur al 5 anno.

Azienda Agricola Rattia di Rattia Fabrizio

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