

# 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

# Ressia

## BARBARESCO "CANOVA" DOCG


 **Appellation** Barbaresco DOCG


 **Variety** Nebbiolo


 **Vineyard**  
Township: Neive  
Subzone: Canova  
Area: 1.3 hectares  
Yield/ha: 4-5 tonnes  
Age: 1970/1958/1999

### *Features*

Altitude: 380 metres above sea level  
South-facing  
Density: 4300 plants/hectare  
Guyot-pruned

 **Harvest period** Beginning of October, depending on phenolic ripeness and weather.

 **Harvest method** By hand, in perforated crates to maximise ventilation of grapes. The crates are transported into a temperature-controlled and dehumidified environment where they rest for several days

 **Vvinification and ageing** Following a gentle pressing of Nebbiolo grapes, classic alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks at between 30°-32°C. Maceration lasts 10-12 days with eight pumpovers per day. Three months of lees stirring follows to extract mannoproteins, define perfumes and refine elegance. Malolactic fermentation takes place during the process. The wine is decanted into small, 10 hectolitre barrels with Allier French oak staves and Slavonian oak heads, in addition to 1500 litre casks of Slavonian oak and is aged for 26 months. A pre-bottling stage of 1-4 months in steel vats precedes bottling, after which several months of bottle-aging follow.

### **Tasting notes:**

Colour: vivid, brilliant garnet.

Nose: bouquet has great personality, with perfumes of fruit preserved in alcohol, liquorice root and ginger; a dusting of classic, Barbaresco mineral notes close with a mentholated finish.

Palate: rich, full-bodied and round, with a subtle tang framing elegant, refined tannins. Seductive.

Food pairings: eed meat and game.

Serving temperature: 18°C

Alcohol by volume: 14%

Dry extract: 33.4 g/l

Total acidity: 6.4 g/l

Annual production: 7,000 bottles.

Suitable for vegetarians, vegans and persons with celiac disease.



**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