



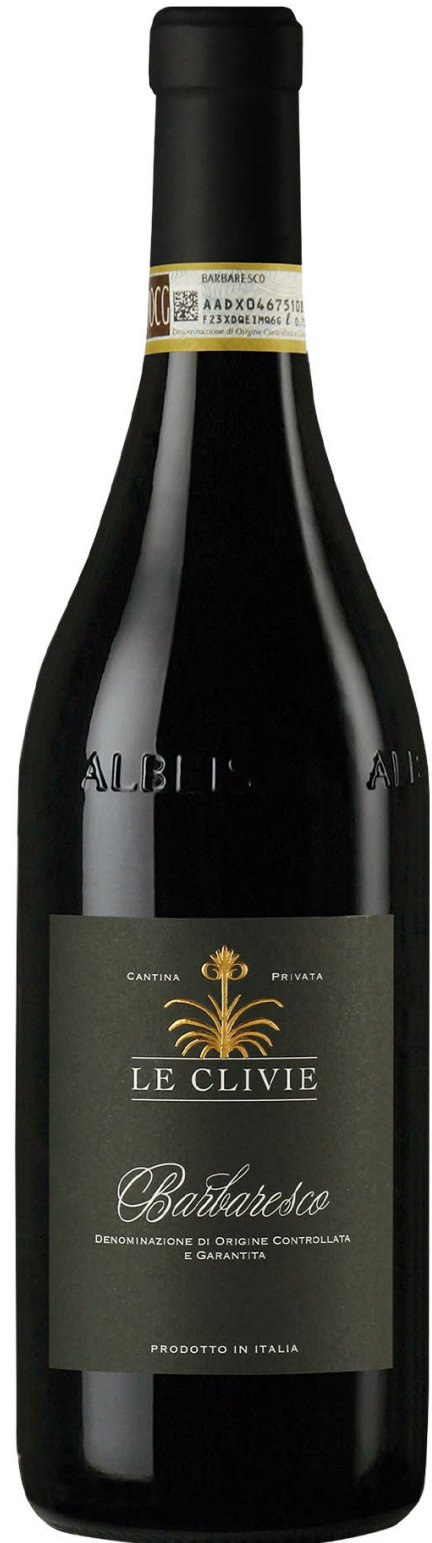
Le Clivie

Barbaresco *D.O.C.G.*

Rosso di grande prestigio ed eccellente qualità, il Barbaresco fu il primo vino italiano a ricevere l'appellativo di Denominazione di Origine Controllata.

Prodotto esclusivamente sulle colline di Barbaresco, San Rocco Seno d'Elvio, Neive e Treiso, le vigne si trovano rigorosamente in esposizione solatia, ad un'altitudine al di sotto dei 550 metri sul livello del mare, permettendo una maturazione zuccherina anticipata.

L'affinamento di 24 mesi con almeno 12 in botti di rovere e le sapienti conoscenze tecniche, fanno del Barbaresco D.O.C.G. Le Clivie un vino strutturato e severo, al contempo fine ed elegante, caratterizzato da una trasparenza e limpidezza inconfondibili.



DACASTELLO

Dacastello Vini Pregiati S.R.L. - Via Industria, 17 - 12051 Alba (CN) - ITALIA
Tel. +39 0173 509748 info@dacastellovini.com - www.dacastellovini.com

Barbaresco D.O.C.G.



UVE 100% Nebbiolo

DENOMINAZIONE Barbaresco D.O.C.G.

AREA DI PRODUZIONE Barbaresco, Neive, Treiso, San Rocco Seno d'Elvio (frazione di Alba), Piemonte, Italia

CLIMA Temperato, freddo e subcontinentale, caratterizzato dall'effetto protettivo della catena alpina e delle correnti miti e umide dal Mar Ligure

VINIFICAZIONE Diraspapigiatura con pigiatura soffice dell'uva, fermentazione e macerazione con le bucce per circa 10 giorni. Durante la macerazione vengono effettuati rimontaggi e delestage per favorire l'estrazione del colore e dei profumi varietali. Dopo la fermentazione malolattica l'affinamento viene condotto in botti di rovere

ALCOL 14°

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20°

FORMATO 0,75 L

BEVIBILITA' Vino adatto a lungo invecchiamento a temperatura costante in assenza di luce e rumori

Per la degustazione del Barbaresco è consigliabile lasciare decantare la bottiglia per almeno un'ora ed utilizzare calici di cristallo di grandi dimensioni, a luce ampia, per permettere la diffusione dell'aroma.

COLORE Rosso granato con riflessi aranciati

PROFUMO Etereo, gradevole ed intenso con sentori di frutta a bacca scura e note floreali di viola

SAPORE Vellutato, pieno e asciutto, giustamente tannico

ABBINAMENTO Ideale con piatti tipici della cucina piemontese come la battuta al coltello di fassona o il vitello tonnato. Eccellente in abbinamento al tartufo bianco d'Alba e con secondi importanti come lo stracotto e il brasato.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013230706
CODICE EAN CARTONE	8053013234643
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONE PER STRATO	10
CARTONI PER PEDANA	100
PESO LORDO BOTTIGLIA	1314 gr
PESO LORDO CARTONE	8269 gr



Le Clivie