



GABRIELE SCAGLIONE  
ESPERIENZE DI VIGNA



Come un volo  
**BARBARESCO D.O.C.G.**

**Epoca della vendemmia (raccolta a mano):** ottobre

**Comune dei vigneti:** TREISO

**Terreno:** Marne compatte grigie, alternati a strati di sabbia. Terreni e clima sono la base per la produzione dei grandi vini rossi che con il lungo invecchiamento determinano il loro carattere che li rende unici.

**Densità d'impianto:** 4300 viti/Ha

**Età media delle viti:** 28/30 anni

**Resa per pianta:** 1,8 Kg

**Esposizione dei vigneti:** Sud Ovest

**Varietà:** 100% NEBBIOLO

**Pigiatura:** meccanica con diraspatura.

**Fermentazione:** vinificazione in rosso con controllo della temperatura e rimontaggi giornalieri.

**Lieviti:** selezione di lieviti autoctoni

**Macerazione:** 12 giorni

**Affinamento:** 24 mesi di cui 12/18 mesi in botti di rovere di Slavonia e 8/10 mesi in bottiglia

**Gradazione:** 14,00 % Vol

**Colore:** rosso granato intenso.

**Bouquet:** fine, tipico, intenso con eleganti sentori di sottobosco

**Palato:** Equilibrato, avvolgente e vellutato. Morbido nei tannini. Persistente

**Accostamenti:** carni rosse, stracotti e bolliti di carne, selvaggina, piatti a base di tartufo e formaggi stagionati

Si consiglia di servirlo ad una temperatura di: 18-20°C.