



Elio Filippino

Vini Pregiati delle Langhe



Barbaresco D.O.C.G. "San Cristoforo"

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Con il Barbaresco ogni momento, in compagnia di amici, parenti e colleghi, diventa speciale.

VITIGNO: Nebbiolo

VIGNETO: "San Cristoforo" sulla collina San Cristoforo a Neive

GIACITURA: Collinare

ESPOSIZIONE: Sud/Ovest

CLIMA: Inverni freddi, estati calde e luminose, piogge in primavera ed autunno

VENDEMMIA: manuale, nella prima decade di ottobre

CONSERVAZIONE: 14 – 16°C costanti

PRODUZIONE: (massimo 80 quintali per ettaro) L'uva pigiata in maniera soffice e con diraspatura produce un mosto limpido che fermenta nelle vasche di acciaio inox ad una temperatura controllata da 26/28°C e con una macerazione di 20/25 giorni.

Dopo la svinatura, il vino viene messo in botti di Rovere di Slavonia da 25 e 30 ettolitri dove si affina per 24/30 mesi.

Nelle bottiglia raccoglie tutti i suoi caratteri e li affina per almeno 10/12 mesi e, poi, raggiunge il mercato e la tavola

COLORE: Il colore è rosso granato intenso

AROMA: Fruttato e floreale con sentori che ricordano la violetta e il lampone e poi regala sentori speziati (cannella, tabacco, cacao)

SAPORE: Il sapore è ampio avvolgente ed elegante, nello stesso tempo intenso e corposo

TEMPERATURA: Ideale berlo a 18/20°C, ottimo anche a 16/17°, mai sottoporlo a

bruschi sbalzi di temperatura. Aiutalo a sviluppare profumi ed aromi, per tanto tempo limitati in bottiglia, decantandolo in un'ampia caraffa di cristallo, versatelo in bicchieri di cristallo dotati di boccia grande e spaziosa, roteatelo e gustatene finalmente profumi e sapori

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: E' il vino delle occasioni che contano e delle tavolate raffinate. Predilige i primi piatti di paste ripiene assai saporite, le carni rosse arrostiti, brasati e cacciagione, formaggi piccanti di buona stagionatura. Ottimo anche con frutti delicati come le fragole

ALCOHOL: 14,5 %

