



SCHEDA TECNICA

BARBARESCO GALLINA RISERVA

DESCRIZIONE

100% Nebbiolo dalla parcella Bricco del vigneto Gallina di Neive, piantata nel 1951. Resa: 40-43 hl/ha. Altitudine: 240 m. Produzione annata 2019: 1.536 bottiglie. Produzione annata 2021: 3.369 bottiglie, 127 magnum e 30 jeroboam.

VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 25 °C, con rimontaggi ogni 4 ore e délestage a metà fermentazione.

AFFINAMENTO

Annata 2019: 30 mesi in tonneaux di rovere francese da 7 hl. Annata 2021: 30 mesi in botte di rovere di Slavonia da 25 hl.

EVOLUZIONE DEL VINO

In passato la Riserva proveniva da una selezione di una parte del Bricco, affinata in tonneaux; in alcune annate più vecchie il passaggio in tonneaux seguiva un primo periodo in botte. Per l'annata 2021 viene utilizzata l'intera parcella Bricco e l'affinamento avviene in botte da 25 hl.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino tendente al granato, profumi avvolgenti e complessi con note speziate di liquirizia, pepe, cuoio e di rosa. Al palato si presenta di corpo sostenuto ed austero, notevole l'armonia e l'equilibrio; vino di stoffa aristocratica.

A TAVOLA

Abbinare a umidi e stracotti di carni rosse o di selvaggina, formaggi stagionati. Se invecchiato, ottimo da meditazione. Temperatura di servizio: 16 – 18°.

ANNATA	RECENSIONI	GRADAZIONE
2021	Kerin O'Keefe 98	—
2019	Gambero Rosso — "Vini Rari", guida Vini d'Italia Kerin O'Keefe 97 — #34 of 2024	—
2011	Migliori Vini d'Italia 93	14,5%
2010	Wine Enthusiast 90	14,5%