


P E N S I E R O

BARBARESCO
DOCG
RÒCA DELLA SELVA



Pensiero è la nostra coscienza enoica, che racconta le idee, i concetti, l'immaginazione, la critica, il giudizio e i desideri della nostra terra, dalla quale nasce questo vino. Una Barbaresco profondo e vibrante, capace di evolvere nel tempo

 Nebbiolo	 Vigneti di media collina (250-300m slm)	 I-II decade di Ottobre	 0,75 L
 Treiso, Barbaresco e Neive	 Esposizione sud / sud-ovest	 14 % vol	
 Terreni di origine miocenico-elveziana, ricchi di marne calcaree	 Sistema: guyot 4.500 ceppi/ha	 16-18 °C	

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: l'uva giunta in cantina viene diraspata, pigiata e avviata alla fermentazione a una temperatura di 30-32° C effettuando numerosi rimontaggi per ottimizzare l'estrazione del colore e dei tannini. La macerazione dura 10-12 giorni. La fermentazione malolattica avviene prima della fine dell'inverno.

Affinamento: nel mese di gennaio successivo alla vendemmia ha inizio la fase di maturazione in barriques e in botti di rovere di Allier. La sosta in legno dura circa un anno e, dopo un breve periodo in serbatoi di acciaio inox, il vino passa in bottiglia per completare il processo di affinamento.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore è rosso rubino con riflessi granati. Al naso il profumo di prugna matura, di mirtillo e di viola si fonde in armonia con sentori di liquirizia, cannella e tabacco. I tannini ben strutturati e la frutta intensa donano sapore denso, pieno ed avvolgente.

ABBINAMENTI

Ideale l'accostamento a piatti di carni rosse importanti e a formaggi di media e lunga stagionatura.

P E N S I E R O

BARBARESCO
DOCG
RÒCA DELLA SELVA



Nebbiolo



Treiso, Barbaresco e Neive



Medium mixture soil tending to calcareous



Mid-hillside's vineyard (250-300m slm)



South / south-west



System: guyot 4.500 ceppi/ha



First, second ten days of Settembre



14 % vol



16-18 °C



0,75 L

TECHNICAL NOTES

Vinification: as soon as the grapes reach the winery, they are de-stemmed and crushed, and the fermentation is carried out by using selected yeasts at a temperature of 30-32° C. The must is pumped over the skins regularly to optimize the extraction of colour and tannins. The maceration lasts 10-12 days, and the malolactic fermentation takes place before the end of the winter.

Ageing: the wine begins to mature in the January following the vintage, in barrels made of oak from Allier. After around a year in wood, the wine spends a short time in stainless steel before completing its ageing process in the bottle.

TASTING NOTES

Ruby-red with garnet highlights; on the nose ripe plums, blue berries and violets merge harmoniously with hints of liquorice, cinnamon and tobacco. Well-structured tannins and intense fruit fill the mouth with a closely-packed, full flavour.

PAIRINGS

Ideal with big red meat dishes and medium or mature cheeses.