

BARBARESCO CASCINA CROSA DOCG

"Sotto il campanile di Neive, dove l'orologio batte anche i quarti d'ora, è il posto più bello del mondo! Mio papà Pasquale soleva ripetere questa frase, quando insieme camminavamo per la vigna di nebbiolo dalla quale nasce il Barbaresco Cascina Crosa." [Ornella Pelissero]

IL VIGNETO

Vitigno: nebbiolo 100%
Esposizione: sud-ovest
Altitudine: 300 metri
Terreno: marnoso-calcareo
Sistema di allevamento: Guyot
Età dei vigneti: 65 anni
Superficie vigneti: 1 ha
Cepi per ettaro: 5000
Vendemmia: 2019

DEGUSTAZIONE

Colore: granato con sfumatura aranciata
Profumi: rosa, violetta, leggera speziatura con note di pepe
Sapore: sapido, caldo e avvolgente



IN CANTINA

Pigiadiraspatura soffice a temperatura controllata
Fermentazione: 10-15 giorni, fermentazione malolattica
Affinamento: 2 anni in botti di rovere francese da 25 - 30 hl
Riposo in bottiglia: 6 mesi
Imbottigliamento: agosto
Bottiglie prodotte: 4000 / anno
Tipologia Bottiglia: Albeisa
Alcol: 14%

ABBINAMENTI

Salumi e formaggi del territorio
Primi piatti di terra come:
Tagliolini ai funghi
Ravioli al ragù
Funghi fritti
Brasati, carni rosse



PASQUALE PELISSERO
Wine Passion in Neive

Cascina Crosa, 2 - 12057 - Neive (CN) - Italy
+39 328 2028446 / +39 0173 67376 - Fax: +39 0173 67376
info@pasqualepelissero.com - pasqualepelissero.com
P.IVA: 02924190040