



# UNICA VIGNA BARBARESCO



## BARBARESCO DI BARBARESCO

Da tanti anni ormai produciamo il nostro Barbaresco, da una sola vigna piantata su un suolo poco profondo che alterna calcare e marne, per una quantità limitata di bottiglie che garantiscono grandi emozioni.

Un vino che nel legno si affina per produrre sensazioni armoniose con note floreali e speziate e dal colore intenso in una solida struttura, ma che raggiunge la grande eleganza caratteristica dei Nebbioli coltivati a Barbaresco. Volevamo infatti un vino suadente e avvolgente, certamente complesso, ma capace di fondere i toni gravi del grande Nebbiolo con i profumi più eterei ed eleganti.

---

## VIGNETO

Varietà: 100% nebbiolo  
Vigneto: vigneto nel comune di Barbaresco  
Altitudine: 290 metri s.l.m.  
Terreno: calcareo con marna tufacea bianca  
Sistema di allevamento: guyot

---

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione avviene in tini di acciaio con macerazione di due settimane; a seguire avviene la fermentazione malolattica, prima che inizi l'affinamento in botti giovani di rovere e poi in bottiglia.

---

## VINO

Barbaresco dal colore intenso e brillante che sfuma dal rubino al granato, bouquet ampio e aereo, esprime tutta la morbidezza dei Nebbioli ben affinati con tannini rotondi e profumi di liquirizia e viola; il potenziale di evoluzione è ottimo.

**BAVA - Azienda Vitivinicola e di Invecchiamento**

Strada Monferrato 2, 14023 Cocconato - Asti, Piemonte - Italia

Tel. +39 0141 907 083 - Fax +39 0141 907 085