

T E N U T A

# IL FALCHETTO

---



## BARBAROSSA

MONFERRATO DOC  
NEBBIOLO SUPERIORE

---

### VARIETÀ

100% Nebbiolo

### AREA DI COLTIVAZIONE

Agliano Terme

### COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Argilla - Marna arenaria - Sabbia

### VENDEMMIA

Manuale

---

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e pigiatura dell'uva, fermentazione in acciaio inox e dopo la svinatura 4-6 mesi di acciaio inox. Affina per 12-14 mesi in botte da 30 hL.

---

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso dal riflesso granato, aromi di piccoli frutti rossi, balsamici e note speziate. In bocca è fine e complesso, si percepisce la grande finezza tannica tipica del vitigno. Si consiglia il servizio ad una temperatura di 16°C in abbinamento a primi piatti e carni rosse.