



## BARCARATO NIZZA DOCG GUASTI CLEMENTE

### VITIGNO

Barbera 100%

### TERRITORIO DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà nel comune di Nizza Monferrato.

### AFFINAMENTO

Ancor prima della vendemmia, si scelgono nei vigneti più vecchi, le uve che hanno raggiunto la miglior maturazione e con cura si raccolgono e vinificano a parte. Segue un affinamento in carati di rovere (piccole botti da 225 litri) che si protrae il tempo necessario per dare caratteristiche di gran razza ad un vino che è già grande all'origine. Successivamente Barcarato riposa ancora in bottiglia per 12 mesi, prima di essere commercializzato.

### COLORE

Rosso rubino molto brillante.

### PROFUMO

Deciso, intenso, armonico, con sentori di viola mammola.

### SAPORE

Pieno ed appagante, giustamente tannico per la calibrata permanenza in botte, robusto nel carattere e nel tenore, si allarga degustandolo, in molti piacevoli aromi.

### ACCOSTAMENTI

Carni rosse, selvaggina e secondi piatti corposi, ma la grande stoffa lo rende adatto ad essere consumato, centellinandolo, come vino da meditazione.

### TEMPERATURA OTTIMALE DI SERVIZIO

18-20 °C.

