

Opera Prima

Vino rosso

**Filosofia:**

l'Opera Prima rispecchia il nostro carattere aziendale, molto tradizionale, complesso e al tempo stesso fine ed elegante. E' un vino in cui si fondono 2-4 millesimati di Nebbiolo di Barbaresco. Il risultato è unico: l'Opera Prima racchiude le grandezze sempre diverse del Nebbiolo di questo terroir dando origine ad un vino con una sua storia non legata alle annate, ma indissolubilmente alla cantina.

Vitigno:

Nebbiolo di Barbaresco 100%
Viti con età media di 40 anni
selezione massale delle viti.

Zona di produzione:

le uve destinate alla produzione di questo vino provengono da vigneti ad esposizione Sud, Sud Ovest del cru Pajé. Le qualità del suolo marnoso calcareo di questo cru conferiscono grande struttura e un patrimonio tannico molto complesso.

Coltivazione del vigneto:

sistema Guyot basso su collina di buona pendenza.

Resa per ettaro:

50 ettolitri.

Epoca di raccolta:

fine settembre, ottobre e talvolta la prima decade di novembre.

Vinificazione:

raccolta dell'uva a mano, pigiatura soffice con diraspatura. Fermentazione in tine di legno. Macerazione di 70-90 giorni, per l'estrazione massima delle caratteristiche autoctone del vitigno.

Invecchiamento:

da 2 a 6 anni in tine di rovere francese di medie dimensioni. Il vino continua il suo affinamento in bottiglia. Conservato in luogo idoneo, dura anche mezzo secolo.

Caratteri organolettici:

colore rosso granato. Profumo intenso, etereo con netto sentore di tabacco, fiori di campo, spezie e goudron intensissimo. Sapore pieno, avvolgente, elegante, di grande corpo, che ricorda le sensazioni olfattive.

Abbinamenti gastronomici:

vino di grande struttura, bene si adatta a secondi piatti di carni rosse, formaggi stagionati e a pasta cotta. In talune occasioni è ottimo come vino da meditazione.

Formati bottiglie:

0.375L - 0.750L - 1.5L

Condizioni ottimali di servizio:

temperatura: 18°C.

E' consigliato aprire la bottiglia 2 ore prima della degustazione e di usare un decanter. Il bicchiere deve essere un ballon ampio.