



ADRIANO  
MARCO E VITTORIO  
Società Semplice Agricola



## BARBARESCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

## SANADAIVE

**Sanadaive:** nome di fantasia in dialetto piemontese

**Vitigno:** Nebbiolo

**Zona di produzione:** i vigneti sono situati in colline esposte a sud ovest ben assolati

**Altitudine:** metri 280 circa s.l.m.

**Pedoclima:** marna tufacea bianca

**Vigneti:** età media 30 anni

**Allevamento:** controspalliera, sistema di potatura Guyot

**Produzione per ceppo:** kg. 1.8

**Ceppi per ettaro:** 4.300

**Vendemmia:** manuale; ottobre

**Vinificazione:** dopo un'accurata selezione di raccolta, l'uva viene pigiata e messa a fermentare in vasche di acciaio inox a una temperatura di circa 27°-28°C. Quando è terminata la fermentazione alcolica si effettua la svinatura cioè la separazione dalla vinaccia. Successivamente si effettuano dei travasi per ottenere il vino limpido

**Fermentazione malolattica:** sì

**Maturazione e invecchiamento:** dopo alcuni mesi in vasi vinari di acciaio inox, si affina in botti di rovere di Slavonia di media capacità: da hl. 35

**Affinamento in bottiglia:** alcuni mesi

**Alcool:** 13,5% -14,5 % vol.

**Colore:** riflessi rosso granato con strie aranciate

**Olfatto:** profumo di rosa e violetta e fiori appassiti

**Gusto:** pieno e delicato, piacevolmente armonico e tannicità equilibrata

**Abbinamento:** si accompagna a piatti di carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati

**Temperatura consigliata:** 18°-20° C

Stappare la bottiglia qualche ora prima di servire