



BARBARESCO DOCG RISERVA • TERA MIA



Dalle uve di Nebbiolo della zona di Montersino (San Rocco Seno d'Elvio) si ottiene il Barbaresco Ad Altiora, una parte viene imbottigliata dopo due anni di permanenza in legno e un'altra parte riposa ancora per ulteriori 24 mesi in barriques vecchie dove continuano lente ma importanti reazioni fra i suoi componenti che andranno ad arricchire e completare il Barbaresco Riserva Tera Mia.

Alla vista il Barbaresco Riserva "Tera Mia" si presenta con un sontuoso mantello granato intenso con riflessi aranciati all'unghia; note speziate, di erbe balsamiche, aromi di tabacco e liquirizia e "goudron"; al gusto si presenta con una trama tannica presente, ben amalgamata e molto piacevole, con un finale lungo ed elegante.

Vitigno: Nebbiolo 100%

Terreno: calcareo

Altitudine: 300 m slm

Esposizione: sud

Sistema di allevamento: Guyot

N° ceppi per ettaro: 4000

Resa in vino per ettaro: 56hl

Vendemmia: prima metà di ottobre

Vinificazione: tradizionale con macerazione

Affinamento: legno per 48 mesi

Affinamento in bottiglia: 12 mesi

Gradazione: 14-14,5%

Zuccheri: 2 g/l

Estratto: 33 g/l

pH: 3,60-3,70

Acidità: 5,50-5,70g/l

Abbinamenti: il Barbaresco Riserva Tera Mia ben si adatta ai secondi piatti di carni rosse, sfufati, formaggi stagionati, ma ottimo come vino da meditazione