

BARBARESCO DOCG MONTERSINO RISERVA • TERA MIA



Dalle **UVE DI NEBBIOLO** nella **MENZIONE GEOGRAFICA MONTERSINO** (San Rocco Seno d'Elvio) si ottiene il Barbaresco Ad Altiora. Una parte viene imbottigliata dopo due anni di affinamento e un'altra **PARTE RIPOSA** ancora **PER ULTERIORI MESI IN VECCHIE BARRIQUES**, dove continuano **LENTE** ma **IMPORTANTI REAZIONI** fra i suoi componenti che andranno ad **ARRICCHIRE** e **COMPLETARE** il **BARBARESCO MONTERSINO RISERVA "TERA MIA"**.

Alla vista il Barbaresco MonTERSino 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**.



VITIGNI:	Nebbiolo
TERRENO:	calcareo
ALTITUDINE:	300 m s.l.m.
ESPOSIZIONE:	sud
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
N° CEPPI PER ETTARO:	4000
RESA IN VINO PER ETTARO:	56 hl
VENDEMMIA:	prima metà di ottobre
VINIFICAZIONE:	tradizionale con macerazione
AFFINAMENTO:	in legno
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:	12 mesi
GRADAZIONE:	14 - 14,5 %
ZUCCHERI:	2 g/l
ESTRATTO:	28 - 30 g/l
PH:	3,6 - 3,7
ACIDITÀ:	5,5 - 5,7 g/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.