

Barbaresco

-Cantine Gemma-



Italia
Piemonte
Cuneo



VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene
l'ultima settimana di
settembre.



AFFINAMENTO

Dopo la vinificazione, il
vino viene affinato in botti
di rovere e
successivamente in
bottiglia, prima di essere
commercializzato.



Rosso rubino con lievi
sfumature granate.



Sensazioni fruttate e
floreali, con spezie dolci e
un accenno delicato di
camino spento.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.G.

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

14%



VITIGNO

Nebbiolo

TIPOLOGIA AGRICOLA

In conversione biologica



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Struttura discreta con note di
lampone e rosa canina,
sostenute da una trama
tannica fitta e ben tessuta.