

BARBARESCO MORASSINO

Cascina Morassino

Uve

Nebbiolo

Vigneto di provenienza

Comune di Barbaresco

Nazione	Annata
Italia	2020
Regione	Colore
Piemonte	Rosso
Formato	Denominazione
0.75 l	DOCG



Allevamento

Spalliera

Geologia Del Terreno

Marne calcaree

Resa Per Ettaro

75 q/ha

Vinificazione

Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Cantina

Cascina Morassino
Roberto continua l'attività del papà Mauro, conducendo l'azienda che è giunta ormai alla quinta generazione. Tre ettari e mezzo, vale a dire la maggior parte dei vigneti, corrispondono al famoso Crù Ovello che qui, come in tante altre zone d'Italia, viene definito sottozona. In Italia le zone migliori sono chiamate sotto...?
Questa azienda produce vini longevi, di forte ed elegante personalità, con profumi nitidi e persistenti.
Ettari vitati: 4,5

Anno Di Impianto

1990

Maturazione E Affinamento

Matura 12 mesi in botti da 25 ettolitri con età compresa tra tre e 7 anni; l'utilizzo della botte grande trasmette l'impronta tradizionale al Barbaresco Morassino

Vendemmia

Manuale in cassetta

Esame Organolettico

Colore rosso rubino con leggeri riflessi aranciati. I profumi sono ampi e avvolgenti, in bocca è austero, ma i tannini maturi delle uve provenienti da vigne vecchie lo rendono morbido, lungo nel finale e appagante già trascorsi pochi mesi dall'imbottigliamento.