

## TERRAMATA BARBARESCO DOCG

Pertinace Barbaresco DOCG este un vin roșu nobil și auster, obținut exclusiv din struguri Nebbiolo cultivați în zonele Treiso și Barbaresco din regiunea Piemont, Italia. Acest vin reflectă tradiția și măiestria vinificatorilor din Langhe, oferind o expresie autentică a terroir-ului său. Este recunoscut pentru echilibrul său armonios și complexitatea aromatică, fiind ideal pentru acompanierea preparatelor savuroase și a brânzeturilor fine.

### TERROIR

**VIILE:** Strugurii provin din podgorii situate în localitățile Treiso și Barbaresco, cu o suprafață totală de 21 de hectare. Expunerea viilor este predominant sudică, sud-estică și sud-vestică, asigurând o maturare optimă a strugurilor.

**PERIOADA DE RECOLTARE:** Recoltarea strugurilor are loc în luna octombrie, atunci când aceștia ating maturitatea fenolică optimă, esențială pentru obținerea caracteristicilor distinctive ale vinului Barbaresco.

**VINIFICATIE:** Strugurii sunt fermentați în tancuri de oțel inoxidabil cu capac submers, la temperatură controlată, pe o perioadă de 40-60 de zile. Ulterior, vinul este maturat timp de 18 luni în butoaie de stejar slavon, contribuind la dezvoltarea complexității și profunzimii aromatice.

### ASOCIERI CULINARE

Se potrivește excelent cu preparate savuroase, precum carne la grătar și brânzeturi maturate, evidențiind aromele complexe ale vinului.



**SOIURI DE STRUGURI**  
**100%** Nebbiolo

**TIP DE VIN**      **FORMAT**  
Vin rosu sec      0,75 lt

**TEMP. DE SERVIRE**  
16-18 °C

**ZAHAR REZIDUAL**  
-

**GRADUL ALCOOLIC**  
14% vol

### CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

**CULOARE :** Roșu granat cu reflexii rubinii, evidențiind tinerețea și potențialul de evoluție al vinului.

**AROMA :** Buchet intens, cu note predominante de piper, ciocolată și lemn dulce (licorice), oferind o complexitate olfactivă remarcabilă.

**GUST :** Gust armonios și catifelat, cu taninuri moi și bine integrate, conferind o senzație plăcută și persistentă pe palatin.