



# Elio Filippino

Vini Pregiati delle Langhe



## Barbaresco D.O.C.G.

### *Riserva 5 Anni "San Cristoforo"*

#### DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Con il Barbaresco ogni momento, in compagnia di amici, parenti e colleghi, diventa speciale.

**VITIGNO:** Nebbiolo 100%

**VIGNETO:** "San Cristoforo" sulla collina San Cristoforo a Neive

**GIACITURA:** Collinare

**ESPOSIZIONE:** Sud/ Sud-Ovest

**CLIMA:** Inverni freddi, estati calde e luminose, piogge in primavera ed autunno

**VENDEMMIA:** manuale, nella prima decade di ottobre

**CONSERVAZIONE:** 14°-16°C costanti

**PRODUZIONE:** L'uva pigiata in maniera soffice e con diraspatura produce un mosto limpido che fermenta nelle vasche di acciaio inox ad una temperatura controllata a 26°C e con una macerazione da 20 a 25 giorni. A svinatura avvenuta il vino si affina nelle botti di rovere di Slavonia della capacità di 25 e 30 HL per lunghi mesi ed ulteriori 2 anni in bottiglia

**COLORE:** Il colore è rosso granato intenso con riflessi aranciati

**AROMA:** Il profumo è fruttato e speziato. Al naso si percepiscono sentori che ricordano il lampone, il cacao, il cuoio

**SAPORE:** Il sapore è ampio, avvolgente ed elegante, nello stesso tempo intenso e complesso

**TEMPERATURA:** Ideale berlo a 16/18°C, mai sottoporlo a bruschi sbalzi di temperatura. Aiutalo a sviluppare profumi ed aromi, decantandolo in un'ampia caraffa di cristallo, versatelo in bicchieri di cristallo dotati di boccia grande e spaziosa, roteare e gustatene finalmente profumi e sapori

**ALCOHOL:** 15%

