TENUTA CARRETTA
DAL 1467

BARBARESCO CASCINA BORDINO

BARBARESCO DOCG

Il vigneto Bordino, a Treiso, ha una forte pendenza e produce uve da vendemmia tardiva e adatta a lunghe macerazioni, per dare origine a un Barbaresco elegante e complesso.



Uva: 100% Nebbiolo (70 q/Ha)

Affinamento: minimo 24 mesi, di cui almeno 12 in botte e 12 in bottiglia.

Colore: rosso granato.

Aroma: intenso, di viola, rosa e ciliegia, con note speziate.

Abbinamenti consigliati: ottimo con primi piatti ricchi e secondi importanti come carni rosse e brasati, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio suggerita: 18-20°C.

Denominazione	Uva	Superficie vigneto
Barbaresco DOCG	nebbiolo	Ha 3,50

Comune	Primo anno di produzione
Treiso	2021

Formati

