

Lunedì 21 Marzo 2011 09:49

# Barbaresco Docg 2006

Scritto da [Virgilio Pronzati](#)

Grandezza carattere

[Stampa](#) | [Lascia un commento!](#)

Valuta questo articolo

(0 voti)

**PUNSET di Marcarino Marina & C. sas** - Via Zocco 2 12052 Neive (CN) - Tel. 0173/67072 - Fax 0173/677423 - [www.punset.com](http://www.punset.com) - [punset@punset.com](mailto:punset@punset.com) .



**Categoria:** Rosso secco. Vitigno: nebbiolo. Bottiglia: 75 cl. Alcol: 13,5%. Lotto: 9275. Fascetta Docg Doc AAB 01334106. Bottiglie prodotte: 20.000. Prezzo medio in enoteca: euro 23,40. Conservazione: in cantina, in posizione coricata sui ripiani adibiti ai vini rossi di medio-lungo affinamento, ad una temperatura tra i 12 e i 14°C. Tempo di consumo: ancora 5-6 anni. Evoluzione: giovane ma già molto piacevole. Servizio: mescolare a 17-18°C in ampi calici panciuti e con stelo medio. Abbinamento: fagiano su crostone di polenta, terrina d'oca, lepre in salmi e Bra stagionato 5-6 mesi.

## Esame organolettico

**Limpidezza:** limpido. **Colore:** rubino carico con orlo tendente al porpora. **Profumo:** intenso e persistente, fresco, molto fine, ampio, con sentori floreali e fruttati di rosa selvatica leggermente appassita, di confettura di piccoli frutti rossi boschivi, e lievi di erbe secche aromatiche e balsamiche di montagna, cacao amaro. **Sapore:** secco, fresco, sapido, caldo, di sensibile ma gradevole astringenza, di buon corpo, persistente, con gradevole fondo amarognolo. **Retrogusto:** vena tannica e note floreali, fruttata e balsamica.

**Considerazioni:** Ottimo vino. Metodo di produzione: Ottenuto da scelte uve nebbiolo a sistema biologico da vigneti dell'età media di 20 anni, diraspate e fatte fermentare e macerare per cinque settimane in botti d'acciaio inox alla temperatura di 25°C. Segue la maturazione del vino in botti di rovere di Slavonia da 25 hl, ed un affinamento di almeno 24 mesi in bottiglia.

**Punteggio: 55/60**

Scheda di **valutazione e gradimento dei vini**  
(punteggio in sessantesimi)

<b>Aspetto</b>	
Limpidezza / Effervescenza	😊😊😊😊😊
Colore	😊😊😊😊😊
<b>Profumo</b>	
Intensità	😊😊😊😊😊
Persistenza	😊😊😊😊😊
Finezza	😊😊😊😊
Armonia	😊😊😊😊
<b>Sapore</b>	
Persitenza	😊😊😊😊😊
Pienezza	😊😊😊😊
Sapidità	😊😊😊😊😊
Acidità / Morbidezza	😊😊😊😊
Armonia	😊😊😊😊
<b>Gradimento</b>	
Ottimo	😊😊😊😊😊
<b>Punteggio Totale</b>	<b>55/60</b>
<b>Osservazioni</b>	
Ottimo vino	