



1875

Barboglio
DE GAIONCELLI

IGT SEBINO PINOT NERO

Annata: 2015

Vigneto d'origine: Casella Alta

Sistema d'allevamento: Sylvot

Numero ceppi per ettaro: 2.000

Resa ad ettaro (Quintali): 60

Uve: Pinot Nero

Raccolta: Manuale in cassette

Macerazione: Circa 14 giorni

Vinificazione: In acciaio - legno a fine fermentazione

Maturazione: 6/8 mesi

Affinamento: 18 mesi in barriques

Affinamento in bottiglia: 18 mesi

Temperatura di servizio: 14°C

Abbinamenti: Piatti di selvaggina, carni brasate, formaggi stagionati anche speziati.

Bottiglie prodotte: 666

Vintage: 2015

Vineyard: Casella Alta

Training system: Sylvot

Number of plants per hectare: 2.000

Average yield per hectare (Quintals): 60

Grapes: Pinot Nero

Harvesting: Hand harvest

Maceration: about 14 days

Vinification: Steel - wood at the end of fermentation

Maturation: 6/8 months

Aging: 18 months in barriques

Aging in bottle: 18 months

Service temperature: 14°C

Serving suggestions: Hunting meal, braised meats aged cheeses, even spicy.

Bottles produced: 666

