

# BARBARESCO D.O.C.G.



## DATI TECNICI

**Vitigno:** 100 % Nebbiolo.

**Vigneti:** Situati nelle aree denominate "Giacosa", "Bricco di Treiso" e "Giacone" nel comune di Treiso, con esposizione Sud-Est ad un altitudine di 400-420 metri sul livello del mare.

**Terreno:** Suolo ricco in argilla e calcare, poco profondo e con presenza di marne compatte al di sotto dello strato superficiale.

**Vendemmia:** Il periodo di vendemmia può variare dal 25 Settembre al 15 Ottobre, in relazione all'andamento climatico dell'annata.

**Fermentazione:** In acciaio inox a temperatura controllata (27-30° C) per la durata di circa 2 settimane, prolungando poi la macerazione di 40/50 giorni.

**Affinamento:** In botti di rovere francese e di slavonia per una durata di 24 mesi e in bottiglia per altri 12 mesi prima della commercializzazione.

**Caratteristiche:** Il Barbaresco Ganghija si presenta con profumi complessi ed articolati dai quali spiccano note di frutti di bosco, amarena e liquirizia ben amalgamate ai leggeri sentori speziati e vanigliati acquisiti durante l'affinamento in legno.

In bocca è austero, caldo ed avvolgente, di notevole persistenza con una piacevole freschezza nel finale.

Vino da lungo invecchiamento in bottiglia, temperatura ottimale di servizio 18°C servito in ampi bicchieri.

**Età media delle vigne:** 45 anni.



# La Ganghija

ENZO RAPALINO



TREISO • ITALY

**Sede:**

Via Torino, 4  
12050 Treiso CN Italia

**Contatti**

[enzo@laganghija.com](mailto:enzo@laganghija.com)

[www.laganhija.com](http://www.laganhija.com)

Cell: +39 333 2878624