



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.



Sede:
Via Torino, 4
12050 Treiso CN Italia

Contatti
laganghija@laganghija.com
www.laganghija.com

Tel/Fax: +39 0173 638176
Cell: +39 333 2878624

info e aggiornamenti sul nostro sito