



## DATI TECNICI

**Vitigno:** 100 % Nebbiolo

**Vigneti:** Situati nelle aree denominate "Giacosa" e "Bricco di Treiso" 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 un'ulteriore settimana.

**Affinamento:** In botti di rovere francese e di slavia 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](mailto:laganghija@laganghija.com)  
[www.laganghija.com](http://www.laganghija.com)  
Tel/Fax: +39 0173 638176  
Cell: +39 333 2878624