

Barbaresco DOCG

Il “re dei vini e il vino dei re” Barolo, e il suo parente più giovane, Barbaresco, dovrebbero essere esperienze di degustazione obbligatorie all’interno di una più ampia cultura del buon bere, non solo per la loro qualità stellare, ma per il loro stile unico. A differenza di altri capolavori italiani che possono essere accompagnati da più uve e sapori internazionali, questi grandi classici si esprimono al meglio con la loro tipicità territoriale (100% Nebbiolo), seguendo i rigorosi standard piemontesi. A differenza di molti Barolo e Barbaresco sul mercato, che richiedono un notevole invecchiamento per esprimersi nel modo migliore ed essere più apprezzati, la filosofia di Reversanti è di rendere ogni annata direttamente accessibile per il rilascio. Il Piemonte è da tempo noto per i suoi vini rossi e terreni unici. La complessità delle sfumature legate alla posizione, al tipo di terreno e all’esposizione ha determinato un’antica tradizione di cru che distingue il Piemonte da tutte le altre regioni italiane. Reversanti ha iniziato a imbottigliare i propri vini con la filosofia di presentare questi diversi terroir.

Premi più recenti

JAMES SUCKLING: 92/100

Vinificazione e Invecchiamento

Varietà di Uva:	100% Nebbiolo
Contenitori per l'invecchiamento:	Rovere
Invecchiamento prima dell'imbottigliamento:	12 mesi
Invecchiamento in bottiglia:	12 mesi
Tappo:	Sughero

Vigna

Location della vigna:	Comune di Barbaresco
Composizione del suolo:	Terreno calcareo-argilloso
Allevamento della vite:	Guyot
Altitudine:	250-300 metri sul livello del mare
Esposizione:	Sud
Età delle viti:	20-40 anni
Periodo di vendemmia:	Tardo Ottobre

Note di degustazione e abbinamento cibo

Note di degustazione:	Rosso granato con riflessi infuocati. Questo vino ha una notevole eleganza e complessità, mostrando aromi di frutta rossa brillante con un pizzico di menta e rosmarino e tannini dolci.
Temperatura di servizio:	16-18 °C
Abbinamenti gastronomici:	Servire con piatti ricchi e strutturati, come carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati.

Potenziale di invecchiamento:	10+ anni
Alcool:	14%

2026 Gustinvest - Copyright © All Rights Reserved.