













BARBARESCO DOCG RISERVA "SAN CRISTOFORO"

-  Denominazione del vino: Barbaresco DOCG Riserva.
Wine Denomination: Barbaresco DOCG Riserva.
-  Cru: San Cristoforo.
-  Vitigno: 100% Nebbiolo di produzione aziendale.
Grapes: 100% Nebbiolo estate produced.
-  Gradazione Alcolica: 14,5% in volume.
Alcoholic Strength: 14,5% by volume.
-  Invecchiamento: tre anni e mezzo in fusti di rovere, parte in barrique e parte in botte grande. Prima dell'immissione in commercio il vino viene affinato in bottiglia per almeno sei mesi.
Ageing: three years and a half in oak barrels part in barrique and part in large oak casks. Before the release the wine ages in the bottle six months at least.
-  Colore: rosso rubino intenso con lievi riflessi aranciati.
Colour: intense ruby red with orange reflexes.
-  Note olfattive: naso ampio, fine e speziato, con note di tabacco, liquirizia, vaniglia e viola.
Nose: neat, ample, with notes of spices, sweet tobacco, liquorice, vanilla and violet.
-  Note degustative: ben strutturato, gradevolmente secco e con un finale lungo e piacevole.
Taste: full and harmonious, with long and pleasant finish.
-  Abbinamenti: piatti a base di tartufo, carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Un'idea provatelo con la cioccolata!
Best with: pasta with truffles, red meats, wild game, seasoned cheeses. Here is an idea: try with dark chocolate!
-  Temperatura di servizio/Service temperature: 18-20°C.



SASSI San Cristoforo

Via Pastura 10 - 12052 Neive (CN) - Italy
Tel/Fax: 0039 0173 677122 - Mobile: 0039 333 6138169
PIVA 10729890011 - info@sassisanristoforo.com - www.sassisanristoforo.com