



BARBARESCO DOCG "SAN CRISTOFORO"

-  Denominazione del vino: Barbaresco DOCG.
Wine Denomination: Barbaresco DOCG.
-  Cru: San Cristoforo.
-  Vitigno: 100% Nebbiolo di produzione aziendale.
Grapes: 100% Nebbiolo estate produced.
-  Gradazione Alcolica: 14% in volume.
Alcoholic Strength: 14% by volume.
-  Invecchiamento: due anni in fusti di rovere, il primo in barrique ed il secondo in botte grande. Prima dell'immissione in commercio il vino viene affinato in bottiglia per almeno sei mesi.
Ageing: one year in small oak barrels followed by one year in large oak casks and continued ageing in the bottle.
-  Colore: rosso rubino con lievi riflessi aranciati.
Colour: ruby red with orange reflexes.
-  Note olfattive: naso ampio, fine e speziato, con note di cuoio, liquirizia, vaniglia e viola.
Nose: neat, ample, with notes of spices, leather, 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.
Best with: pasta with truffles, red meats, wild game, cheeses.
-  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