



## 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