



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 con lievi riflessi aranciati.
Colour: 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