

# Baricchi

## Visages de Canailles

### Vinmarken

Druen:	100% nebbiolo fra produktionsåret og 35% nebbiolo fra de 8 foregående år.
Kommune:	Barbaresco, Nieve og Neviglie.
Marker:	Areal 13.000 m <sup>2</sup> med ca. 4.000 vinstokke/ha.
Jordbunden:	Marl, silt, sand og ler.
Vinpleje:	Traditionelt og manuelt.
Dyrkning	Guyot
Høst:	Delvis høst i slutningen af august af omhyggeligt udvalgte klaser, velegnede til produktion af denne mousserende

### Kælderen

Vinificering:	Produceret efter "Metodo classico". Håndplukning og øjeblikkelig blødpresning af mosten for at opnå en optimal overførsel af farven fra drueskallen. Efterfølgende langsom gæring i otte måneder ved en kontrolleret temperatur på -4 °C i en rustfri ståltank for at opnå en høj koncentration af duft og aroma. Efter fermenteringen anbringes en del af vinen til ældning på egetræsfade til anvendelse som "reservevin" de følgende års produktion. En del vil blive anvendt samme år i cuvéen for at få den base, der skal tilbringe de næste 36 måneder med langsom fermentering i flasken, så vinen for det fulde udbytte af bræmen og udvikler de lette karakteriske bobler.
Lagring:	Cuvéen hældes på flaske april året efter høsten og modnes i flasken 36 måneder før den degorgeres.
Antal:	4000 flasker årligt.

### Vinen

Farve:	Lys ferskenfarve med fine og vedvarende bobler.
Duft:	Intense nuancer af små røde frugter, lakrids og aromatiske urter med et umiskendeligt strejf af
Smag:	Stor smag med fylde og rundhed, harmoniske noter der understøttes af en fin syret skulder. Vedholdende eftersmag som er blød og harmonisk.



**Piemonte Je|Sus**  
mail@piemontejesus.dk  
www.piemontejesus.dk

**Danmark**  
Vesterbro 21B, 3  
5000 Odense C

**Italia**  
Via Lovera 1  
12050 Lequio Berria (CN)

