

Vino rosso DOCG. Prodotto nelle vigne di quattro soli comuni: Barbaresco, Neive, Treiso e Alba, il Barbaresco è, con il Barolo e Gattinara, un vino a “denominazione controllata e garantita” del Piemonte ed è ovviamente tra i più noti e preziosi.

Nasce da uve Nebbiolo e deve essere invecchiato almeno tre anni prima di essere venduto.

Se ne produce relativamente poco (intorno ai due milioni di bottiglie per anno, ma in certi anni – è capitato per esempio nel 1972 – non se ne produce affatto).

Vino asciutto, elegante, con profumo prevalentemente di viola, con l'invecchiamento di color rubino tende all'aranciato.

Si dice che se il Barolo è “il vino dei Re”, il Barbaresco è “il vino delle Regine”. E' l'accompagnamento ideale per gli arrostiti, per il pollame, per la selvaggina, m può essere tenuto in tavola anche per un pasto importante.

La bottiglia dovrebbe essere aperta qualche ora prima del consumo ed è meglio “caraffarla” (versarlo prima in una caraffa), affinché prenda aria e luce.

Va tenuto in cantina, coricato e deve essere portato in tavola a temperatura ambiente.