



# Cascina delle Rose S.S.A.

Str. Rio Sordo, 58  
loc. Tre Stelle  
12050 Barbaresco (CN)

T +39 0173 638 292  
M [cascinadellerose@cascinadellerose.it](mailto:cascinadellerose@cascinadellerose.it)  
W [cascinadellerose.it](http://cascinadellerose.it)

IT

## Barbaresco DOCG Rio Sordo

📍 BARBARESCO

I terreni sono di origine marina dell'epoca terziaria, caratterizzati da marne bluastre (ad una profondità che varia da 1 a 3 metri), calcaree e compatte. La stratificazione è fitta e varia, ricca di sali minerali e di sorgenti naturali

Il Barbaresco Rio Sordo nasce da un'accurata selezione in campo di uve 100% Nebbiolo. Le caratteristiche immediatamente riscontrabili sono la notevole complessità e profondità accompagnate all'eleganza e finezza.

### VITIGNO

Nebbiolo

### ESPOSIZIONE E ALTITUDINE

Sud-Ovest - 310m slm

### SISTEMA E IMPIANTO

Guyot 4.400-5.000 ceppi/ha

### NOTE SENSORIALI

Di colore rosso granata brillante e trasparente, frutti scuri puliti e nitidi, spezie dolci, macchia mediterranea, sottobosco. Tannino fitto, importante, buona struttura e profondità, elegante ed austero. Lunga persistenza finale.

### ABBINAMENTI

È perfetto per l'abbinamento con secondi importanti e formaggi stagionati.

### VINIFICAZIONE

Il Barbaresco Rio Sordo nasce da due piccole parcelle di un unico cru (Rio Sordo).

**La vendemmia** è sempre fatta a mano, con grande attenzione al raccolto.

**La pigiatura** avviene meccanicamente, permettendo una lavorazione soffice, che espella i raspi integri e non schiacci i vinaccioli.

**Le fermentazioni alcolica e malolattica** avvengono in vasche di acciaio. La macerazione con le bucce varia in base all'annata, tendenzialmente intorno ai 30/35 giorni con cappello sommerso. In questa prima fase il vino si arricchisce degli elementi fondamentali: profumo, colore, tannini. Successivamente il vino viene travasato in grandi botti di rovere non tostate, dove affina per circa 20/22 mesi.





# Cascina delle Rose S.S.A.

Str. Rio Sordo, 58  
loc. Tre Stelle  
12050 Barbaresco (CN)

T +39 0173 638 292  
M [cascinadellerose@cascinadellerose.it](mailto:cascinadellerose@cascinadellerose.it)  
W [cascinadellerose.it](http://cascinadellerose.it)

## Barbaresco DOCG Rio Sordo

📍 BARBARESCO

The soils are of marine origin from the Tertiary era, characterized by bluish marl (at a depth ranging from 1 to 3 meters), calcareous, compact structure. The stratification is dense and varied, rich in mineral salts and natural springs

Barbaresco Rio Sordo receives careful grape selection in the vineyard 100% Nebbiolo. The immediately noticeable characteristics are the considerable complexity and depth, accompanied by elegance and finesse.

### GRAPE VARIETY

Nebbiolo

### EXPOSURE AND ALTITUDE

South-West – 310m asl

### SYSTEM AND PLANT

Guyot 4.400-5.000 vines/ha

### SENSORY NOTES

Bright and transparent garnet red color, clean and clear dark fruits, sweet spices, Mediterranean scrub, undergrowth. Dense, important tannin, good structure and depth, elegant and austere. Long final persistence.

### PAIRINGS

It is perfect for pairing with important main courses and aged cheeses.

### WINEMAKING

Barbaresco Rio Sordo is picked from two small plots of the single cru (Rio Sordo).

**The harvest** is always done by hand, with great attention.

**The pressing** takes place mechanically, allowing a gentle press, which expels the whole stalks and does not crush the seeds.

**The alcoholic and malolactic fermentations** take place in steel tanks. The maceration with the skins varies according to the vintage, generally around 30 - 35 days, with a submerged cap. In this first phase the wine develops fundamental elements: perfume, color, tannins. Subsequently, the wine is moved into large Slavonian (Garbellotto) and Swiss (Suppiger) oak barrels - not toasted - where it ages for about 20/22 months.

