



# 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 Tre Stelle

📍 BARBARESCO

I terreni sono di origine marina dell'epoca terziaria, caratterizzati da marne bluastre addirittura affioranti, terre magre, calcaree e compatte. La stratificazione è fitta e complessa, ricca di sali minerali e di sorgenti naturali.

Il Barbaresco Tre Stelle è frutto della migliore esposizione di questa menzione geografica, uve Nebbiolo 100%. Grande carattere, indubbia finezza e femminilità insieme per un vino longevo e di sorprendente piacevolezza anche da giovane grazie alla trama tannica fitta, scattante e setosa.

### VITIGNO

Nebbiolo

### ESPOSIZIONE E ALTITUDINE

Sud/Sud-Ovest – 250/310m slm

### SISTEMA E IMPIANTO

Guyot 4.400-5.000 ceppi/ha

### NOTE SENSORIALI

Di colore rosso granato, eleganti note di rosa e violetta, frutti rossi di bosco, vena di fresca mineralità, tannino scattante e setoso. Finale di grande persistenza. Nebbiolo in tutta la sua bellezza.

### ABBINAMENTI

Si abbina a selvaggina e formaggi erborinati, ma da giovane sa essere un compagno perfetto su ogni tavola.

### VINIFICAZIONE

Il Barbaresco Tre Stelle nasce da quattro piccole parcelle di un unico cru (Tre Stelle).

**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 semi-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 Tre Stelle

📍 BARBARESCO

The soils are of marine origin from the Tertiary era, characterized by outcropping bluish marls, lean, calcareous, compact lands. The stratification is dense and complex, rich in mineral salts and natural springs.

The Barbaresco Tre Stelle is the result of the best exposure of this geographical mention. 100% Nebbiolo grapes. Great character, undoubted finesse and femininity together for a long-lived wine of surprising pleasantness even when young thanks to the dense, snappy and silky tannic texture.

### GRAPE VARIETY

Nebbiolo

### EXPOSURE AND ALTITUDE

South/South-West – 250/310m asl

### SYSTEM AND PLANT

Guyot 4.400-5.000 vines/ha

### SENSORY NOTES

Garnet red in color, elegant notes of rose and violet, red berries, a vein of fresh minerality, snappy and silky tannins. Long, persistent finish. Nebbiolo in all its beauty.

### PAIRINGS

It goes well with game and blue cheeses, but when young it can be a perfect companion on any table.

### WINEMAKING

The Barbaresco Tre Stelle comes from four small parcels of a single cru (Tre Stelle).

**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.

