



PRODUTTORI del BARBARESCO

SOCIETÀ AGRICOLA COOPERATIVA

I VINI

BARBARESCO D.O.C.G. RISERVA OVELLO 2015

Varietà: 100% Nebbiolo

Vigneto: Ovello

Superficie: 20,3 ettari

Esposizione: sud - ovest / ovest

Terreno: argilloso - calcareo

Vinificazione: fermentazione in acciaio a 30°C, 32 giorni di macerazione sulle bucce, malolattica completata

Affinamento: 36 mesi in botti di rovere, 9 mesi in bottiglia

Imbottigliamento: giugno 2019

Produzione: 18.741 bottiglie e 2.296 magnum

Caratteri dell'annata: annata di corpo pieno, frutto intenso e maturo, finale persistente, ottima bevibilità

Caratteri del vigneto: vino di buona struttura, frutto giovane e fragrante, tannino intenso

Longevità: 20 anni dalla vendemmia

Proprietari dei vigneti: Cravanzola, Gonella, Maffei, Vacca, Varaldo, Odore, Unio, Audasso, Sarotto

Abbinamenti: paste e risotti, carni bianche e rosse, selvaggina



Produttori del Barbaresco s.a.c.

Via Torino, 54 - 12050 Barbaresco (CN), Italia - Tel. +39 0173635139 - Fax +39 0173635130

www.produttoriidelbarbaresco.com