



SCHEDA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO

VINO	BARBARESCO RISERVA 2001 ASILI
VARIETA'	100% NEBBIOLO
VIGNETO	ASILI
SUPERFICIE	2,8 ETTARI
ESPOSIZIONE	SUD
TERRENO	ARGILLOSO – CALCAREO CON VENATURE SABBIOSE
VINIFICAZIONE	21 GIORNI SULLE BUCCE A 30° C., RIMONTAGGI 2-3 VOLTE AL GIORNO
AFFINAMENTO	36 MESI IN BOTTI DI ROVERE, 18 MESI IN BOTTIGLIA
IMBOTTIGLIAMENTO	GIUGNO 2005
PRODUZIONE	13.333 BOTTIGLIE
CARATTERI DELL'ANNATA	ANNATA GRANDE DI CORPO PIENO, FRUTTO MATURO, TANNINI IMPORTANTI DI OTTIMA PERSISTENZA
CARATTERI DEL VIGNETO	VINO COMPLESSO, DI GRANDE ELEGANZA, AUSTERO IN GIOVENTU'
LONGEVITA'	20 - 25 ANNI DALLA VENDEMMIA
PROPRIETARI DEI VIGNETI	<i>GIACOSA, VIGLINO</i>
ABBINAMENTI	PRIMI PIATTI IMPORTANTI, CARNI BIANCHE E ROSSE, FORMAGGI