



#### SCHEDA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO

VINO	<b>BARBARESCO RISERVA 2004 ASILI</b>
VARIETA'	100% NEBBIOLO
VIGNETO	<b>ASILI</b>
SUPERFICIE	2,8 ETTARI
ESPOSIZIONE	SUD
TERRENO	ARGILLOSO – CALCAREO CON VENATURE SABBIOSE
VINIFICAZIONE	24 GIORNI SULLE BUCCE A 30° C.
AFFINAMENTO	36 MESI IN BOTTI DI ROVERE, 8 MESI IN BOTTIGLIA
IMBOTTIGLIAMENTO	GIUGNO 2008
PRODUZIONE	10.000 BOTTIGLIE
CARATTERI DELL'ANNATA	ANNATA GRANDE, DI BUONA STRUTTURA, FRUTTO INTENSO E BEN DEFINITO, TANNINI IMPORTANTI DI OTTIMA PERSISTENZA
CARATTERI DEL VIGNETO	VINO COMPLESSO, DI GRANDE ELEGANZA, AUSTERO IN GIOVENTU'
LONGEVITA'	15 - 20 ANNI DALLA VENDEMMIA
PROPRIETARI DEI VIGNETI	<i>GIACOSA, VIGLINO</i>
ABBINAMENTI	PRIMI PIATTI IMPORTANTI, CARNI BIANCHE E ROSSE, FORMAGGI