



SCHEDA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO

VINO	BARBARESCO RISERVA 1996
VARIETA'	100% NEBBIOLO
VIGNETO	ASILI
SUPERFICIE	2,5 ETTARI
ESPOSIZIONE	SUD
TERRENO	LIMOSO – CALCAREO – CON VENATURE SABBIOSE
VINIFICAZIONE	21 GIORNGI SULLE BUCCE A 30° C., RIMONTAGGI 3-5 VOLTE AL GIORNO
AFFINAMENTO	36 MESI IN BOTTI DI ROVERE, 8 MESI IN BOTTIGLIA
IMBOTTIGLIAMENTO	GIUGNO 2000
PRODUZIONE	10.020 BOTTIGLIE
CARATTERI DELL'ANNATA	ANNATA ECCEZIONALE, DI GRANDE FORZA E CARATTERE PIENO, DESTINATA A LUNGO INVECCHIAMENTO
CARATTERI DEL VIGNETO	VINO MOLTO COMPLESSO, DI GRANDE FORZA, CHIUSO IN GIOVENTU' ED ADATTO A LUNGO INVECCHIAMENTO
LONGEVITA'	20-25 ANNI DALLA VENDEMMIA
PROPRIETARI DEI VIGNETI	<i>GIACOSA, VIGLINO</i>