



SCHEDA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO

VINO	BARBARESCO RISERVA 1997
VARIETA'	100% NEBBIOLO
VIGNETO	ASILI
SUPERFICIE	2,5 ETTARI
ESPOSIZIONE	SUD
TERRENO	LIMOSO – CALCAREO – CON VENATURE SABBIOSE
VINIFICAZIONE	21 GIORNI SULLE BUCCE A 30° C., RIMONTAGGI 3-5 VOLTE AL GIORNO
AFFINAMENTO	36 MESI IN BOTTI DI ROVERE, 8 MESI IN BOTTIGLIA
IMBOTTIGLIAMENTO	GIUGNO 2001
PRODUZIONE	14.338 BOTTIGLIE
CARATTERI DELL'ANNATA	ANNATA GRANDE, DI CORPO PIENO E GRANDE MORBIDEZZA, TANNINI E FRUTTO MATURI
CARATTERI DEL VIGNETO	VINO MOLTO COMPLESSO, DI GRANDE FORZA, CHIUSO IN GIOVENTU' ED ADATTO A LUNGO INVECCHIAMENTO
LONGEVITA'	15 - 20 ANNI DALLA VENDEMMIA
PROPRIETARI DEI VIGNETI	<i>GIACOSA, VIGLINO</i>