



SCHEDA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO

| | |
|-------------------|--|
| VINO | BARBARESCO DOCG 2001 |
| VARIETA' | 100% NEBBIOLO |
| VIGNETO | VIGNETI DIVERSI NELLA ZONA DEL BARBARESCO |
| TERRENO | LIMOSO-ARGILLOSO, CALCAREO |
| ESPOSIZIONE | SUD, SUD-OVEST, SUD-EST |
| ANNATA | ANNATA DI GRANDE POTENZA E FORZA TANNICA, FRUTTO INTENSO ED EQUILIBRATO, FINALE PERSISTENTE: VINO DESTINATO A LUNGO INVECCHIAMENTO |
| VINIFICAZIONE | FERMENTAZIONE IN ACCIAIO A 30°, 18 GIORNI SULLE BUCCE RIMONTAGGI 3-4 VOLTE AL GIORNO |
| INVECCHIAMENTO | 20 MESI IN GRANDI BOTTI DI ROVERE |
| IMBOTTIGLIAMENTO | GIUGNO 2004 |
| PRODUZIONE TOTALE | 150.000 BOTTIGLIE |
| ABBINAMENTI | PASTE ALL'UOVO, RISOTTI, PIATTI DI CARNE E FORMAGGI STAGIONATI |