



**SCHEDA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO**

VINO	<b>BARBARESCO DOCG 2002</b>
VARIETA'	100% NEBBIOLO
VIGNETO	VIGNETI DIVERSI NELLA ZONA DEL BARBARESCO
TERRENO	LIMOSO-ARGILLOSO, CALCAREO
ESPOSIZIONE	SUD, SUD-OVEST, SUD-EST
ANNATA	ANNATA DI MEDIO CORPO E PRONTA BEVA, AROMI DI FRUTTA GIOVANE E SPEZIE SUPPORTATI DA BUONA ACIDITA' E TANNINO PIACEVOLE
VINIFICAZIONE	FERMENTAZIONE IN ACCIAIO A 30°, 15 GIORNI SULLE BUCCE RIMONTAGGI 3-4 VOLTE AL GIORNO
INVECCHIAMENTO	15 MESI IN BOTTI DI ROVERE
IMBOTTIGLIAMENTO	<b>SETTEMBRE 2004</b>
PRODUZIONE TOTALE	180.000 BOTTIGLIE