



**SCHEDA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO**

VINO	<b>BARBARESCO DOCG 1997</b>
VARIETA'	100% NEBBIOLO
VIGNETO	VIGNETI DIVERSI NELLA ZONA DEL BARBARESCO
TERRENO	LIMOSO-ARGILLOSO, CALCAREO
ESPOSIZIONE	SUD, SUD-OVEST, SUD-EST
ANNATA	ANNATA DI CORPO PIENO, TANNINI EQUILIBRATI, FRUTTO MATURO, GRANDE MORBIDEZZA.
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	ANNATA ANCORA IN AFFINAMENTO, IMBOTTIGLIAMENTO PREVISTO NEL MAGGIO 2000
PRODUZIONE TOTALE	130.000 BOTTIGLIE