



SCHEDA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO

VINO	BARBARESCO DOCG 1998
VARIETA'	100% NEBBIOLO
VIGNETO	VIGNETI DIVERSI NELLA ZONA DEL BARBARESCO
TERRENO	LIMOSO-ARGILLOSO, CALCAREO
ESPOSIZIONE	SUD, SUD-OVEST, SUD-EST
ANNATA	OTTIMA ANNATA, AROMI DI FRUTTA MATURA ER TANNINI EQUILIBRATI, BUONA MORBIDEZZA.
VINIFICAZIONE	FERMENTAZIONE IN ACCIAIO A 30°, 18 GIORNI SULLE BUCCE RIMONTAGGI 3-4 VOLTE AL GIORNO
INVECCHIAMENTO	18 MESI IN GRANDI BOTTI DI ROVERE
IMBOTTIGLIAMENTO	GIUGNO 2001
PRODUZIONE TOTALE	130.000 BOTTIGLIE