



SCHEDA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO

VINO	BARBARESCO DOCG 1999
VARIETA'	100% NEBBIOLO
VIGNETO	VIGNETI DIVERSI NELLA ZONA DEL BARBARESCO
TERRENO	LIMOSO-ARGILLOSO, CALCAREO
ESPOSIZIONE	SUD, SUD-OVEST, SUD-EST
ANNATA	ECCEZIONALE, DI CORPO PIENO E GRANDE CONCENTRAZIONE DI FRUTTO, AROMI E TANNINO
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 2002
PRODUZIONE TOTALE	110.000 BOTTIGLIE