



SCHEDA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO

VINO	BARBARESCO RISERVA 2001 MOCCAGATTA
VARIETA'	100% NEBBIOLO
VIGNETO	MOCCAGATTA
SUPERFICIE	3,9 ETTARI
ESPOSIZIONE	SUD - EST
TERRENO	ARGILLOSO – CALCAREO CON VENATURE SABBIOSE
VINIFICAZIONE	21 GIORNI SULLE BUCCE A 30° C., RIMONTAGGI 2-3 VOLTE AL GIORNO
AFFINAMENTO	36 MESI IN BOTTI DI ROVERE, 18 MESI IN BOTTIGLIA
IMBOTTIGLIAMENTO	GIUGNO 2005
PRODUZIONE	15.228 BOTTIGLIE
CARATTERI DELL'ANNATA	ANNATA GRANDE, DI CORPO PIENO, FRUTTO MATURO, TANNINI IMPORTANTI DI OTTIMA PERSISTENZA
CARATTERI DEL VIGNETO	VINO COMPLESSO, PROFUMI INTENSI E FLOREALI, DI GRANDE ELEGANZA E BUON FINALE TANNICO
LONGEVITA'	20 - 25 ANNI DALLA VENDEMMIA
PROPRIETARI DEI VIGNETI	<i>BELLORA, CASETTA, LIGNANA, VIGLINO</i>
ABBINAMENTI	PRIMI PIATTI IMPORTANTI, CARNI BIANCHE E ROSSE, FORMAGGI