



SCHEDA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO

VINO	BARBARESCO RISERVA 1999 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, 8 MESI IN BOTTIGLIA
IMBOTTIGLIAMENTO	GIUGNO 2003
PRODUZIONE	16.675 BOTTIGLIE
CARATTERI DELL'ANNATA	ANNATA ECCEZIONALE, DI CORPO PIENO E GRANDE COMPLESSITA', FRUTTO INTENSO, TANNINI IMPORTANTI
CARATTERI DEL VIGNETO	VINO COMPLESSO, PROFUMI DELICATI ED INTENSI, STRUTTURATO MA DI GRANDE ELEGANZA
LONGEVITA'	18 - 22 ANNI DALLA VENDEMMIA
PROPRIETARI DEI VIGNETI	<i>BELLORA, CASETTA, LIGNANA, VIGLINO</i>
ABBINAMENTI	PRIMI PIATTI IMPORTANTI, CARNI BIANCHE E ROSSE, FORMAGGI