



SCHEDA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO

VINO	BARBARESCO RISERVA 2000 MONTEFICO
VARIETA'	100% NEBBIOLO
VIGNETO	MONTEFICO
SUPERFICIE	2.4 ETTARI
ESPOSIZIONE	SUD
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 2004
PRODUZIONE	5.000 BOTTIGLIE
CARATTERI DELL'ANNATA	ANNATA CALDA DI CORPO PIENO, FRUTTO MATURO, TANNINI EVOLUTI DI OTTIMA PERSISTENZA
CARATTERI DEL VIGNETO	VINO DI CORPO PIENO, ARMONICO, FRUTTO SPEZIATO, MATURO, FINALE AUSTERO
LONGEVITA'	12 - 15 ANNI DALLA VENDEMMIA
PROPRIETARI DEI VIGNETI	<i>GRASSO, ROCCA</i>
ABBINAMENTI	<i>PRIMI PIATTI IMPORTANTI, CARNI BIANCHE E ROSSE, FORMAGGI</i>