



SCHEDA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO

VINO	BARBARESCO RISERVA 2001 MONTESTEFANO
VARIETA'	100% NEBBIOLO
VIGNETO	MONTESTEFANO
SUPERFICIE	5,0 ETTARI
ESPOSIZIONE	SUD
TERRENO	ARGILLOSO – CALCAREO VENE DI TUFO E SABBIA
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	17.920 BOTTIGLIE E 1.040 MAGNUM
CARATTERI DELL'ANNATA	ANNATA GRANDE, DI CORPO PIENO, FRUTTO MATURO, TANNINI IMPORTANTI DI OTTIMA PERSISTENZA
CARATTERI DEL VIGNETO	VINO DI CORPO PIENO, FRUTTO INTENSO E MATURO CON NOTE AFFUMICATE, FINALE PERSISTENTE
LONGEVITA'	20 - 25 ANNI DALLA VENDEMMIA
PROPRIETARI DEI VIGNETI	<i>GONELLA, MAFFEI, MARCARINO, RIVELLA, ROCCA</i>
ABBINAMENTI	<i>PRIMI PIATTI IMPORTANTI, CARNI BIANCHE E ROSSE, FORMAGGI</i>