



SCHEDA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO

VINO	NEBBIOLO LANGHE 2003
VARIETA'	100% NEBBIOLO
VIGNETO	VIGNETI DIVERSI NELLA ZONA DEL BARBARESCO
TERRENO	LIMOSO-ARGILLOSO, CALCAREO
ANNATA	ANNATA DI CORPO PIENO, CON SENTORI INTENSI DI FRUTTA MATURA E SPEZIE, TANNINI MORBIDI
VINIFICAZIONE	FERMENTAZIONE IN ACCIAIO A 30°, 10 GIORNI SULLE BUCCE RIMONTAGGI 2-4 VOLTE AL GIORNO
INVECCHIAMENTO	6 MESI IN BOTTI DI ROVERE
IMBOTTIGLIAMENTO	SETTEMBRE 2004
PRODUZIONE TOTALE	80.000 BOTTIGLIE
ABBINAMENTI	SALUMI, PASTE CON SUGHI DAL SAPORE INTENSO, ANTIPASTI DI CARNE E VERDURE