



**SCHEDA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO**

VINO	<b>NEBBIOLO LANGHE 2005</b>
VARIETA'	100% NEBBIOLO
VIGNETO	VIGNETI DIVERSI NELLA ZONA DEL BARBARESCO
TERRENO	LIMOSO-ARGILLOSO, CALCAREO
ANNATA	ANNATA DI CORPO PIENO, CON SENTORI INTENSI DI FRUTTA E SPEZIE, TANNINI MORBIDI E FINALE PERSISTENTE
VINIFICAZIONE	FERMENTAZIONE IN ACCIAIO A 30°, 15 GIORNI SULLE BUCCE RIMONTAGGI 2-4 VOLTE AL GIORNO
INVECCHIAMENTO	5 MESI IN BOTTI DI ROVERE
IMBOTTIGLIAMENTO	SETTEMBRE 2006
PRODUZIONE TOTALE	90.000 BOTTIGLIE
ABBINAMENTI	SALUMI, PASTE CON SUGHI DAL SAPORE INTENSO, ANTIPASTI DI CARNE E VERDURE