



**SCHEDA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO**

VINO	<b>NEBBIOLO LANGHE 2008</b>
VARIETA'	100% NEBBIOLO
VIGNETO	VIGNETI DIVERSI NELLA ZONA DEL BARBARESCO
TERRENO	LIMOSO-ARGILLOSO, CALCAREO
ANNATA	ANNATA DI CORPO MEDIO, CON SENTORI INTENSI DI FRUTTA A BACCA ROSSA, PEPE BIANCO, ANICE. TANNINI EQUILIBRATI E FINALE PERSISTENTE
VINIFICAZIONE	FERMENTAZIONE IN CEMENTO A 28°, 22 GIORNI SULLE BUCCE, RIMONTAGGI 2 VOLTE AL GIORNO
INVECCHIAMENTO	6 MESI IN BOTTI DI ROVERE
IMBOTTIGLIAMENTO	SETTEMBRE 2009
PRODUZIONE TOTALE	100.000 BOTTIGLIE
ABBINAMENTI	ANTIPASTI DI CARNE E VERDURE, PASTE ANCHE PICCANTI, CARNI BIANCHE E ROSSE