



SCHEDA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO

VINO	BARBARESCO RISERVA 2000 OVELLO
VARIETA'	100% NEBBIOLO
VIGNETO	OVELLO
SUPERFICIE	6,5 ETTARI
ESPOSIZIONE	SUD – OVEST / OVEST
TERRENO	ARGILLOSO – CALCAREO VENE DI TUFO E SABBIA
VINIFICAZIONE	21 GIORNI SULLE BUCCE A 30° C., RIMONTAGGI 2 -5 VOLTE AL GIORNO
AFFINAMENTO	36 MESI IN BOTTI DI ROVERE, 8 MESI IN BOTTIGLIA
IMBOTTIGLIAMENTO	GIUGNO 2004
PRODUZIONE	14.900 BOTTIGLIE E 1.000 MAGNUM
CARATTERI DELL'ANNATA	ANNATA CALDA DI CORPO PIENO, FRUTTO MATURO, TANNINI EVOLUTI DI OTTIMA PERSISTENZA
CARATTERI DEL VIGNETO	VINO DI CORPO PIENO, FRUTTO INTENSO E FRAGRANTE, BUON TENORE TANNICO
LONGEVITA'	12 - 15 ANNI DALLA VENDEMMIA
PROPRIETARI DEI VIGNETI	<i>CRAVANZOLA, GONELLA, MAFFEI, VACCA, VARALDO</i>
ABBINAMENTI	<i>PRIMI PIATTI IMPORTANTI, CARNI BIANCHE E ROSSE, FORMAGGI</i>