



SCHEDA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO

| VINO | BARBARESCO RISERVA 2001 OVELLO |
|-------------------------|--|
| VARIETA' | 100% NEBBIOLO |
| VIGNETO | OVELLO |
| SUPERFICIE | 7,0 ETTARI |
| ESPOSIZIONE | SUD – OVEST / OVEST |
| TERRENO | ARGILLOSO – CALCAREO CON 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 | 18.280 BOTTIGLIE E 846 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 FRAGRANTE, BUON TENORE TANNICO |
| LONGEVITA' | 20 - 25 ANNI DALLA VENDEMMIA |
| PROPRIETARI DEI VIGNETI | <i>CRAVANZOLA, GONELLA, MAFFEI, VACCA, VARALDO, ODORE, UNIO</i> |
| ABBINAMENTI | <i>PRIMI PIATTI IMPORTANTI, CARNI BIANCHE E ROSSE, FORMAGGI</i> |