



SCHEDA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO

VINO	BARBARESCO RISERVA 1996
VARIETA'	100% NEBBIOLO
VIGNETO	OVELLO
SUPERFICIE	6,5 ETTARI
ESPOSIZIONE	SUD – OVEST / OVEST
TERRENO	LIMOSO – CALCAREO VENE DI TUFO E SABBIA
VINIFICAZIONE	21 GIORNGI SULLE BUCCE A 30° C., RIMONTAGGI 3-5 VOLTE AL GIORNO
AFFINAMENTO	36 MESI IN BOTTI DI ROVERE, 8 MESI IN BOTTIGLIA
IMBOTTIGLIAMENTO	GIUGNO 2000
PRODUZIONE	18.145 BOTTIGLIE
CARATTERI DELL'ANNATA	ANNATA ECCEZIONALE, DI GRANDE FORZA E CARATTERE PIENO, DESTINATA A LUNGO INVECCHIAMENTO
CARATTERI DEL VIGNETO	VINO DI CORPO PIENO, FRUTTO INTENSO E FRAGRANTE, MEDIAMENTE TANNICO
LONGEVITA'	20-25 ANNI DALLA VENDEMMIA
PROPRIETARI DEI VIGNETI	<i>CRAVANZOLA, GONELLA, MAFFEI, VACCA, VARALDO</i>