



SCHEDA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO

VINO	BARBARESCO RISERVA 1997
VARIETA'	100% NEBBIOLO
VIGNETO	OVELLO
SUPERFICIE	6,5 ETTARI
ESPOSIZIONE	SUD – OVEST / OVEST
TERRENO	LIMOSO – CALCAREO VENE DI TUFO E SABBIA
VINIFICAZIONE	21 GIORNI SULLE BUCCE A 30° C., RIMONTAGGI 3-5 VOLTE AL GIORNO
AFFINAMENTO	36 MESI IN BOTTI DI ROVERE, 8 MESI IN BOTTIGLIA
IMBOTTIGLIAMENTO	GIUGNO 2001
PRODUZIONE	16.108 BOTTIGLIE E 900 MAGNUM
CARATTERI DELL'ANNATA	ANNATA GRANDE, DI CORPO PIENO E GRANDE MORBIDEZZA, TANNINI E FRUTTO MATURI
CARATTERI DEL VIGNETO	VINO DI CORPO PIENO, FRUTTO INTENSO E FRAGRANTE, MEDIAMENTE TANNICO
LONGEVITA'	12 - 15 ANNI DALLA VENDEMMIA
PROPRIETARI DEI VIGNETI	<i>CRAVANZOLA, GONELLA, MAFFEI, VACCA, VARALDO</i>