



SCHEDA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO

VINO	BARBARESCO RISERVA 1999 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 2003
PRODUZIONE	16.915 BOTTIGLIE E 1200 MAGNUM
CARATTERI DELL'ANNATA	ANNATA ECCEZIONALE, DI CORPO PIENO E GRANDE COMPLESSITA', FRUTTO INTENSO, TANNINI IMPORTANTI
CARATTERI DEL VIGNETO	VINO DI CORPO PIENO, FRUTTO INTENSO E FRAGRANTE, BUON TENORE TANNICO
LONGEVITA'	18 - 22 ANNI DALLA VENDEMMIA
PROPRIETARI DEI VIGNETI	<i>CRAVANZOLA, GONELLA, MAFFEI, VACCA, VARALDO</i>
ABBINAMENTI	<i>PRIMI PIATTI IMPORTANTI, CARNI BIANCHE E ROSSE, FORMAGGI</i>