



SCHEDA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO

VINO	BARBARESCO RISERVA 2001 PAJE'
VARIETA'	100% NEBBIOLO
VIGNETO	PAJE'
SUPERFICIE	2.5 ETTARI
ESPOSIZIONE	SUD - OVEST , OVEST
TERRENO	ARGILLOSO - CALCAREO CON VENE DI 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	10,266 BOTTIGLIE
CARATTERI DELL'ANNATA	ANNATA GRANDE, DI CORPO PIENO, FRUTTO MATURO, TANNINI IMPORTANTI DI OTTIMA PERSISTENZA
CARATTERI DEL VIGNETO	VINO DI OTTIMA COMPLESSITA', BUONA ACIDITA', CON AROMI DI FRUTTA GIOVANE E FRAGRANTE
LONGEVITA'	20 - 25 ANNI DALLA VENDEMMIA
PROPRIETARI DEI VIGNETI	<i>BASSO, GIORDANO</i>
ABBINAMENTI	<i>PRIMI PIATTI IMPORTANTI, CARNI BIANCHE E ROSSE, FORMAGGI</i>