



SCHEDA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO

VINO	BARBARESCO RISERVA 2000 PORA
VARIETA'	100% NEBBIOLO
VIGNETO	PORA
SUPERFICIE	7,2 ETTARI
ESPOSIZIONE	SUD, SUD - OVEST
TERRENO	ARGILLOSO – CALCAREO CON VENATURE SABBIOSE
VINIFICAZIONE	21 GIORNI SULLE BUCCE A 30° C., RIMONTAGGI 2 - 3 VOLTE AL GIORNO
AFFINAMENTO	36 MESI IN BOTTI DI ROVERE, 8 MESI IN BOTTIGLIA
IMBOTTIGLIAMENTO	GIUGNO 2004
PRODUZIONE	16.200 BOTTIGLIE
CARATTERI DELL'ANNATA	ANNATA CALDA DI CORPO PIENO, FRUTTO MATURO, TANNINI EVOLUTI DI OTTIMA PERSISTENZA
CARATTERI DEL VIGNETO	VINO DI CORPO PIENO E VELLUTATO, FRUTTO SPEZIATO E MATURO, MEDIAMENTE TANNICO
LONGEVITA'	12 - 15 ANNI DALLA VENDEMMIA
PROPRIETARI DEI VIGNETI	<i>CASSETTA, CULASSO, DELLAFERRERA, MANZONE</i>
ABBINAMENTI	<i>PRIMI PIATTI IMPORTANTI, CARNI BIANCHE E ROSSE, FORMAGGI</i>