



SCHEDA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO

VINO	BARBARESCO RISERVA 1996
VARIETA'	100% NEBBIOLO
VIGNETO	PORA
SUPERFICIE	7,2 ETTARI
ESPOSIZIONE	SUD, SUD - OVEST
TERRENO	LIMOSO – CALCAREO CON VENATURE SABBIOSE
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 2000
PRODUZIONE	18.675 BOTTIGLIE
CARATTERI DELL'ANNATA	ANNATA ECCEZIONALE, DI GRANDE FORZA E CARATTERE PIENO, DESTINATA A LUNGO INVECCHIAMENTO
CARATTERI DEL VIGNETO	VINO DI CORPO PIENO E VELLUTATO, FRUTTO INTENSO E MATURO MEDIAMENTE TANNICO
LONGEVITA'	20-25 ANNI DALLA VENDEMMIA
PROPRIETARI DEI VIGNETI	<i>CASSETTA, CULASSO, DELLAFERRERA, MANZONE</i>