



SCHEDA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO

VINO	BARBARESCO RISERVA 2004 RABAJA'
VARIETA'	100% NEBBIOLO
VIGNETO	RABAJA'
SUPERFICIE	4,6 ETTARI
ESPOSIZIONE	SUD - OVEST
TERRENO	ARGILLOSO – CALCAREO CON VENATURE SABBIOSE
VINIFICAZIONE	24 GIORNI SULLE BUCCE A 30° C.
AFFINAMENTO	36 MESI IN BOTTI DI ROVERE, 8 MESI IN BOTTIGLIA
IMBOTTIGLIAMENTO	GIUGNO 2008
PRODUZIONE	8.900 BOTTIGLIE E 580 MAGNUM
CARATTERI DELL'ANNATA	ANNATA GRANDE DI CORPO PIENO, FRUTTO MATURO, TANNINI IMPORTANTI DI OTTIMA PERSISTENZA
CARATTERI DEL VIGNETO	VINO DI GRANDE COMPLESSITA' ED ELEGANZA, PROFUMI INTENSI, FRUTTO FRAGRANTE, CORPO AVVOLGENTE
LONGEVITA'	20 - 25 ANNI DALLA VENDEMMIA
PROPRIETARI DEI VIGNETI	<i>ALUTTO, ANTONA, MANZONE, ROCCA, VACCA, VEZZA</i>
ABBINAMENTI	PRIMI PIATTI IMPORTANTI, CARNI BIANCHE E ROSSE, FORMAGGI