PRODUTTORI
del BARBARESCO

Barbaresco Docg **2022**

Varietà: 100% Nebbiolo

Vigneto: vari nella zona d'origine del Barbaresco

Superficie: selezione di uve dai 120 ettari in proprietà

Esposizione: sud, ovest, est

Terreno: argilloso - calcareo con venature sabbiose

Vinificazione: fermentazione in acciaio a 28°c, 28 giorni sulle bucce, rimontaggi 2 volte al giorno, malolattica svolta

Affinamento: 20 mesi in botti di rovere da 50 hl

Imbottigliamento: marzo 2025

Produzione: 300.000 bottiglie circa

Caratteri dell'annata: annata calda di corpo medio, frutta rossa matura e note speziate con tannino ben equilibrato

Caratteri del vigneto: vigneti vari nella zona d'origine

Longevità: 20 anni dalla vendemmia

Proprietari dei vigneti: 54 soci conferitori

Abbinamenti: paste all'uovo e piatti di carni bianche e rosse