PRODUTTORI del BARBARESCO

# Barbaresco Docg Riserva
# **Montestefano 2019**

**Varietà:** 100% Nebbiolo

**MGA:** Montestefano

**Superficie:** 3,9 ettari

**Esposizione:** sud

**Terreno:** argilloso - calcareo

**Vinificazione:** fermentazione in acciaio a 30°c, 28 giorni di macerazione sulle bucce, malolattica completata

**Affinamento:** 30 mesi in botti di rovere, 12 mesi in bottiglia

**Imbottigliamento:** giugno 2023

**Produzione:** 13698 bottiglie e 1484 magnum

**Caratteri dell'annata:** annata di corpo pieno, grande aromaticità, tannini equilibrati e finale minerale

**Caratteri del vigneto:** dona vini di corpo pieno, frutto intenso e maturo con note affumicate, finale persistente

**Longevità:** 30 anni dalla vendemmia

**Proprietari dei vigneti:** Gonella, Maffei, Marcarino, Rivella, Rocca, Vacca

**Abbinamenti:** paste e risotti, carni bianche e rosse, selvaggina.