PRODUTTORI del BARBARESCO

Barbaresco Docg Riserva
Montestefano 2020

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, 9 mesi in bottiglia

Imbottigliamento: maggio 2024

Produzione: 16.304 bottiglie e 1.848 magnum

Caratteri dell'annata: vino complesso, frutto rosso intenso e maturo, tannini equilibrati e finale persistente

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

Longevità: 20 anni dalla vendemmia

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

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