PRODUTTORI
del BARBARESCO
SOCIETÀ AGRICOLA COOPERATIVA

I VINI

BARBARESCO D.O.C.G. 2016

Varietà: 100% Nebbiolo

Vigneto: vari nella zona d'origine del Barbaresco

Superficie: selezione di uve dai 100 ettari in proprietà

Esposizione: sud, ovest, est

Terreno: argilloso-calcareo con venature sabbiose

Vinificazione: fermentazione in acciaio a 28°, 30 giorni sulle bucce, rimontaggi 2 volte al giorno, malolattica svolta

Affinamento: 24 mesi in botti di rovere da 50 hl

Imbottigliamento: marzo 2019

Produzione: 260.000 bottiglie circa

Caratteri dell'annata: annata di corpo pieno, frutta rossa matura, tannini potenti, grande struttura

Caratteri del vigneto: vigneti vari nella zona d'origine

Longevità: 30 anni dalla vendemmia

Proprietari dei vigneti: 54 soci conferitori

Abbinamenti: paste all'uovo, piatti di carne e formaggi a media stagionatura

Produttori del Barbaresco s.a.c.
Via Torino, 54 - 12050 Barbaresco (CN), Italia - Tel. +39 0173635139 - Fax +39 0173635130
www.produttoridelbarbaresco.com