PRODUTTORI
del BARBARESCO
SOCIETÀ AGRICOLA COOPERATIVA

I VINI

BARBARESCO D.O.C.G. RISERVA OVELLO 2008

Varietà: 100% Nebbiolo

Vigneto: Ovello

Superficie: 20,3 ettari

Esposizione: sud - ovest / ovest

Terreno: argilloso - calcareo

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

Affinamento: 36 mesi in botti di rovere, 6 mesi in bottiglia

Imbottigliamento: giugno 2012

Produzione: 14.234 bottiglie e 1.216 magnum

Caratteri dell'annata: annata di grande struttura, frutto intenso e maturo, tannini importanti, ottima bevibilità

Caratteri del vigneto: vino di corpo pieno, frutto intenso e fragrante, buon tenore tannico

Longevità: 20 anni dalla vendemmia

Proprietari dei vigneti: Cravanzola, Gonella, Maffei, Vacca, Varaldo, Odore, Unio, Audasso, Sarotto

Abbinamenti: primi piatti importanti, carni, selvaggina e formaggi

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