PRODUTTORI
del BARBARESCO
SOCIETÀ AGRICOLA COOPERATIVA

I VINI

BARBARESCO D.O.C.G. RISERVA OVELLO 2014

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, 12 mesi in bottiglia

Imbottigliamento: aprile 2018

Produzione: 17.240 bottiglie e 1.232 magnum

Caratteri dell'annata: annata di medio corpo, grande aromaticità, tannini equilibrati e finale elegante

Caratteri del vigneto: vino di buona struttura, frutto giovane e fragrante, tannino intenso

Longevità: 20 anni dalla vendemmia

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

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

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