PRODUTTORI del BARBARESCO

Langhe **Nebbiolo** Doc **2022**

Varietà: 100% Nebbiolo

Vigneto: Vigneti diversi nella zona d'origine

Superficie: uve dei vigneti giovani selezionati dai 120 ettari in proprietà

Esposizione: sud, ovest, est

Terreno: calcareo-argilloso

Vinificazione: fermentazione in cemento a 28°, 20 giorni sulle bucce, rimontaggi 2 volte al giorno, malolattica completata

Affinamento: 4 mesi in grandi botti di rovere

Imbottigliamento: settembre 2023

Produzione: 110.000 bottiglie circa

Caratteri dell'annata: corpo medio, sentori di fiori, frutta rossa, pepe bianco, anice, supportati da buona acidità

Caratteri del vigneto: vigneti vari nella zona d'origine

Longevità: 5-8 anni dalla vendemmia

Proprietari dei vigneti: 54 soci conferitori

Abbinamenti: abbinamenti antipasti di carne e verdure, paste anche piccanti, carni bianche e rosse