PRODUTTORI del BARBARESCO

Langhe **Nebbiolo** Doc **2025**

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 acciaio a 28°C, 20 giorni sulle bucce, rimontaggi 2 volte al giorno, malo-lattica completata

Affinamento: 4 mesi in grandi botti di rovere

Imbottigliamento: settembre 2026

Produzione: 260.000 bottiglie circa

Caratteri dell'annata: corpo medio, intensi sentori di frutta rossa e spezie con finale persistente

Caratteri del vigneto: vigneti vari nella zona d'origine

Longevità: 8 anni dalla vendemmia

Proprietari dei vigneti: 54 soci conferitori

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