PRODUTTORI
del BARBARESCO
SOCIETÀ AGRICOLA COOPERATIVA

I VINI

NEBBIOLO LANGHE D.O.C. 2018

Varietà: 100% Nebbiolo

Vigneto: vigneti diversi nella zona d'origine

Superficie: uve dei vigneti giovani selezionati dai 100 ettari in proprietà

Esposizione: sud, ovest, est

Terreno: limoso-argilloso, calcareo

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

Affinamento: 5 mesi in grandi botti di rovere

Imbottigliamento: settembre 2019

Produzione: 140.000 bottiglie circa

Caratteri dell'annata: medio corpo, sentori intensi di 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: antipasti di carne e verdure, paste anche piccanti, carni bianche e rosse

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