



# PRODUTTORI del BARBARESCO

SOCIETÀ AGRICOLA COOPERATIVA

## I VINI

### BARBARESCO D.O.C.G. RISERVA MUNCAGOTA 2017

**Varietà:** 100% Nebbiolo

**MGA:** Muncagota

**Superficie:** 4,5 ettari

**Esposizione:** sud - est

**Terreno:** argilloso - calcareo

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

**Affinamento:** in botti di rovere da 25-50 hl per minimo 30 mesi

**Imbottigliamento:** giugno 2021

**Produzione:** 10.000 bottiglie

**Caratteri dell'annata:** annata di corpo pieno, grande aromaticità, tannini equilibrati e finale minerale

**Caratteri del vigneto:** vino complesso, profumi intensi e floreali, di grande eleganza e buon finale tannico

**Longevità:** 20 anni dalla vendemmia

**Proprietari dei vigneti:** Bellora, Casetta, Lignana, Viglino

**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.produttoriidelbarbaresco.com](http://www.produttoriidelbarbaresco.com)