



# PRODUTTORI del BARBARESCO

SOCIETÀ AGRICOLA COOPERATIVA

## I VINI

### BARBARESCO D.O.C.G. RISERVA RABAJÀ 2016

**Varietà:** 100% Nebbiolo

**Vigneto:** Rabajà

**Superficie:** 3,7 ettari

**Esposizione:** sud - ovest

**Terreno:** argilloso - calcareo con venature sabbiose

**Vinificazione:** fermentazione in acciaio a 30°C, 32 giorni di macerazione sulle bucce, malolattica completata

**Affinamento:** 36 mesi in botti di rovere, 9 mesi in bottiglia

**Imbottigliamento:** giugno 2020

**Produzione:** 19.409 bottiglie e 1.962 magnum

**Caratteri dell'annata:** annata di corpo pieno, frutto intenso, tannini equilibrati e finale persistente

**Caratteri del vigneto:** vino di grande complessità ed eleganza, profumi intensi, frutto fragrante, corpo avvolgente

**Longevità:** 25 anni dalla vendemmia

**Proprietari dei vigneti:** Antona, Arossa, Bianco, Casetta, Lembo, Lignana, Manzone, Vacca, Vezza

**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)