



#### SCHEDA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO

VINO	<b>BARBARESCO RISERVA 2000 ASILI</b>
VARIETA'	100% NEBBIOLO
VIGNETO	<b>ASILI</b>
SUPERFICIE	2,5 ETTARI
ESPOSIZIONE	SUD
TERRENO	ARGILLOSO – CALCAREO CON VENATURE SABBIOSE
VINIFICAZIONE	21 GIORNI SULLE BUCCE A 30° C., RIMONTAGGI 2-3 VOLTE AL GIORNO
AFFINAMENTO	36 MESI IN BOTTI DI ROVERE, 8 MESI IN BOTTIGLIA
IMBOTTIGLIAMENTO	GIUGNO 2004
PRODUZIONE	13.000 BOTTIGLIE
CARATTERI DELL'ANNATA	ANNATA CALDA DI CORPO PIENO, FRUTTO MATURO, TANNINI EVOLUTI DI OTTIMA PERSISTENZA
CARATTERI DEL VIGNETO	VINO COMPLESSO, DI GRANDE ELEGANZA, UN PO' AUSTERO IN GIOVENTU'
LONGEVITA'	12 - 15 ANNI DALLA VENDEMMIA
PROPRIETARI DEI VIGNETI	<i>GIACOSA, VIGLINO</i>
ABBINAMENTI	PRIMI PIATTI IMPORTANTI, CARNI BIANCHE E ROSSE, FORMAGGI