



SCHEDA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO

VINO	BARBARESCO RISERVA 2005 ASILI
VARIETA'	100% NEBBIOLO
VIGNETO	ASILI
SUPERFICIE	3,0 ETTARI
ESPOSIZIONE	SUD
TERRENO	ARGILLOSO – CALCAREO CON VENATURE SABBIOSE
VINIFICAZIONE	24 GIORNI SULLE BUCCE A 28° - 30° C
AFFINAMENTO	36 MESI IN BOTTI DI ROVERE, 6 MESI IN BOTTIGLIA
IMBOTTIGLIAMENTO	GIUGNO 2009
PRODUZIONE	13.333 BOTTIGLIE
CARATTERI DELL'ANNATA	ANNATA OTTIMA, DI MEDIO CORPO, FRUTTO INTENSO E BEN DEFINITO, TANNINI IMPORTANTI DI OTTIMA PERSISTENZA
CARATTERI DEL VIGNETO	VINO COMPLESSO, DI GRANDE ELEGANZA E PROFUMI
LONGEVITA'	20 – 25 ANNI DALLA VENDEMMIA
PROPRIETARI DEI VIGNETI	<i>CONTI, GIACOSA, VIGLINO</i>
ABBINAMENTI	PRIMI PIATTI IMPORTANTI, CARNI BIANCHE E ROSSE, FORMAGGI