



SCHEDA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO

| | |
|-------------------------|--|
| VINO | BARBARESCO RISERVA 1999 ASILI |
| VARIETA' | 100% NEBBIOLO |
| VIGNETO | ASILI |
| 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 2003 |
| PRODUZIONE | 9.145 BOTTIGLIE |
| CARATTERI DELL'ANNATA | ANNATA ECCEZIONALE, DI CORPO PIENO E GRANDE COMPLESSITA', FRUTTO INTENSO, TANNINI IMPORTANTI |
| CARATTERI DEL VIGNETO | VINO MOLTO COMPLESSO, DI GRANDE FORZA, CHIUSO IN GIOVENTU' ED ADATTO A LUNGO INVECCHIAMENTO |
| LONGEVITA' | 20 - 25 ANNI DALLA VENDEMMIA |
| PROPRIETARI DEI VIGNETI | <i>GIACOSA, VIGLINO</i> |
| ABBINAMENTI | PRIMI PIATTI IMPORTANTI, CARNI BIANCHE E ROSSE, FORMAGGI |