



SCHEDA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO

VINO	BARBARESCO DOCG 2000
VARIETA'	100% NEBBIOLO
VIGNETO	VIGNETI DIVERSI NELLA ZONA DEL BARBARESCO
ANNATA	ANNATA DI CORPO PIENO, FRUTTO MATURO ED EQUILIBRATO, NOTE DI CONFETTURA E SPEZIE NEL FINALE
VINIFICAZIONE	FERMENTAZIONE IN ACCIAIO A 30°, 18 GIORNI SULLE BUCCE RIMONTAGGI 3-4 VOLTE AL GIORNO
INVECCHIAMENTO	20 MESI IN BOTTI DI ROVERE
IMBOTTIGLIAMENTO	GIUGNO 2003
PRODUZIONE TOTALE	130.000 BOTTIGLIE
ABBINAMENTI	PASTE ALL'UOVO E RISOTTI, CARNI BIANCHE