



SCHEMA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO

VINO	BARBARESCO DOCG 2003
VARIETA'	100% NEBBIOLO
VIGNETO	VIGNETI DIVERSI NELLA ZONA DEL BARBARESCO
TERRENO	LIMOSO-ARGILLOSO, CALCAREO
ESPOSIZIONE	SUD, SUD-OVEST, SUD-EST
ANNATA	ANNATA DI CORPO PIENO, FRUTTO RICCO E MATURO, TANNINI AVVOLGENTI ED EVOLUTI
VINIFICAZIONE	FERMENTAZIONE IN ACCIAIO A 30°, 18 GIORNI SULLE BUCCE RIMONTAGGI 3-4 VOLTE AL GIORNO
INVECCHIAMENTO	20 MESI IN GRANDI BOTTI DI ROVERE
IMBOTTIGLIAMENTO	GIUGNO 2005
PRODUZIONE TOTALE	204.000 BOTTIGLIE
ABBINAMENTI	PASTE ALL'UOVO, RISOTTI, PIATTI DI CARNE E FORMAGGI STAGIONATI