



SCHEDA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO

VINO	BARBARESCO DOCG 2005
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 INTENSO E MATURO CON , TANNINI IMPORTANTI, MA EVOLUTI, FINALE PERSISTENTE
VINIFICAZIONE	FERMENTAZIONE IN ACCIAIO A 30°, 20 GIORNI SULLE BUCCE RIMONTAGGI 2 -3 VOLTE AL GIORNO
INVECCHIAMENTO	20 MESI IN GRANDI BOTTI DI ROVERE
IMBOTTIGLIAMENTO	APRILE 2008
PRODUZIONE TOTALE	200.000 BOTTIGLIE
ABBINAMENTI	PASTE ALL'UOVO, RISOTTI, PIATTI DI CARNE E FORMAGGI STAGIONATI