



#### SCHEDA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO

VINO	<b>BARBARESCO RISERVA 2004 MOCCAGATTA</b>
VARIETA'	100% NEBBIOLO
VIGNETO	<b>MOCCAGATTA</b>
SUPERFICIE	3,9 ETTARI
ESPOSIZIONE	SUD - EST
TERRENO	ARGILLOSO – CALCAREO
VINIFICAZIONE	24 GIORNI SULLE BUCCE A 30° C.
AFFINAMENTO	36 MESI IN BOTTI DI ROVERE, 8 MESI IN BOTTIGLIA
IMBOTTIGLIAMENTO	GIUGNO 2008
PRODUZIONE	10.000 BOTTIGLIE
CARATTERI DELL'ANNATA	ANNATA GRANDE, DI BUONA STRUTTURA, FRUTTO INTENSO E BEN DEFINITO, TANNINI IMPORTANTI DI OTTIMA PERSISTENZA
CARATTERI DEL VIGNETO	VINO COMPLESSO, PROFUMI INTENSI E FLOREALI, DI GRANDE ELEGANZA E BUON FINALE TANNICO
LONGEVITA'	15 - 20 ANNI DALLA VENDEMMIA
PROPRIETARI DEI VIGNETI	<i>BELLORA, CASETTA, LIGNANA, VIGLINO</i>
ABBINAMENTI	PRIMI PIATTI IMPORTANTI, CARNI BIANCHE E ROSSE, FORMAGGI