



SCHEDA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO

VINO	BARBARESCO RISERVA 2005 MOCCAGATTA
VARIETA'	100% NEBBIOLO
VIGNETO	MOCCAGATTA
SUPERFICIE	3,9 ETTARI
ESPOSIZIONE	SUD - EST
TERRENO	ARGILLOSO – CALCAREO
VINIFICAZIONE	24 GIORNI SULLE BUCCE A 28° - 30° C
AFFINAMENTO	36 MESI IN BOTTI DI ROVERE, 6 MESI IN BOTTIGLIA
IMBOTTIGLIAMENTO	GIUGNO 2009
PRODUZIONE	13.333 BOTTIGLIE
CARATTERI DELL'ANNATA	ANNATA OTTIMA, DI MEDIO CORPO, 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'	20 – 25 ANNI DALLA VENDEMMIA
PROPRIETARI DEI VIGNETI	<i>BELLORA, CASETTA, LIGNANA, VIGLINO</i>
ABBINAMENTI	PRIMI PIATTI IMPORTANTI, CARNI BIANCHE E ROSSE, FORMAGGI