



SCHEDA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO

VINO	BARBARESCO RISERVA 2004 MONTEFICO
VARIETA'	100% NEBBIOLO
VIGNETO	MONTEFICO
SUPERFICIE	2.4 ETTARI
ESPOSIZIONE	SUD
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	6.666 BOTTIGLIE
CARATTERI DELL'ANNATA	ANNATA GRANDE, DI BUONA STRUTTURA, FRUTTO INTENSO E BEN DEFINITO, TANNINI IMPORTANTI DI OTTIMA PERSISTENZA
CARATTERI DEL VIGNETO	VINO DI CORPO PIENO, STRUTTURATO, FRUTTO SPEZIATO, FINALE AUSTERO E MOLTO PERSISTENTE
LONGEVITA'	15 – 20 ANNI DALLA VENDEMMIA
PROPRIETARI DEI VIGNETI	<i>GRASSO, ROCCA</i>
ABBINAMENTI	PRIMI PIATTI IMPORTANTI, CARNI BIANCHE E ROSSE, FORMAGGI