



SCHEDA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO

VINO	BARBARESCO RISERVA 2005 MONTEFICO
VARIETA'	100% NEBBIOLO
VIGNETO	MONTEFICO
SUPERFICIE	3,0 ETTARI
ESPOSIZIONE	SUD
TERRENO	ARGILLOSO – CALCAREO
VINIFICAZIONE	24 GIORNI SULLE BUCCE A 28° - 30° C
AFFINAMENTO	36 MESI IN BOTTI DI ROVERE, 8 MESI IN BOTTIGLIA
IMBOTTIGLIAMENTO	GIUGNO 2009
PRODUZIONE	10.000 BOTTIGLIE
CARATTERI DELL'ANNATA	ANNATA OTTIMA, DI MEDIO CORPO, 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'	20 - 25 ANNI DALLA VENDEMMIA
PROPRIETARI DEI VIGNETI	<i>GRASSO, ROCCA, VACCA</i>
ABBINAMENTI	PRIMI PIATTI IMPORTANTI, CARNI BIANCHE E ROSSE, FORMAGGI