



SCHEDA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO

VINO	BARBARESCO RISERVA 2004 MONTESTEFANO
VARIETA'	100% NEBBIOLO
VIGNETO	MONTESTEFANO
SUPERFICIE	5,0 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	12.000 BOTTIGLIE E 740 MAGNUM
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, FRUTTO INTENSO E MATURO CON NOTE AFFUMICATE, FINALE PERSISTENTE
LONGEVITA'	15 - 20 ANNI DALLA VENDEMMIA
PROPRIETARI DEI VIGNETI	<i>GONELLA, MAFFEI, MARCARINO, RIVELLA, ROCCA</i>
ABBINAMENTI	PRIMI PIATTI IMPORTANTI, CARNI BIANCHE E ROSSE, FORMAGGI