



SCHEDA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO

| | |
|-------------------------|--|
| VINO | BARBARESCO RISERVA 2005 MONTESTEFANO |
| VARIETA' | 100% NEBBIOLO |
| VIGNETO | MONTESTEFANO |
| SUPERFICIE | 5,0 ETTARI |
| ESPOSIZIONE | SUD |
| 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 | 14.616 BOTTIGLIE E 1.025 MAGNUM |
| 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, FRUTTO INTENSO E MATURO CON NOTE AFFUMICATE, FINALE PERSISTENTE |
| LONGEVITA' | 20 – 25 ANNI DALLA VENDEMMIA |
| PROPRIETARI DEI VIGNETI | <i>GONELLA, MAFFEI, MARCARINO, RIVELLA, ROCCA</i> |
| ABBINAMENTI | PRIMI PIATTI IMPORTANTI, CARNI BIANCHE E ROSSE, FORMAGGI |