



SCHEMA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO

VINO	NEBBIOLO LANGHE 2006
VARIETA'	100% NEBBIOLO
VIGNETO	VIGNETI DIVERSI NELLA ZONA DEL BARBARESCO
TERRENO	LIMOSO-ARGILLOSO, CALCAREO
ANNATA	ANNATA DI CORPO PIENO, CON SENTORI INTENSI DI FRUTTA A BACCA NERA E SPEZIE, TANNINI MORBIDI ED EQUILIBRATI
VINIFICAZIONE	FERMENTAZIONE IN ACCIAIO A 30°, 18 GIORNI SULLE BUCCE RIMONTAGGI 2-4 VOLTE AL GIORNO
INVECCHIAMENTO	6 MESI IN BOTTI DI ROVERE
IMBOTTIGLIAMENTO	OTTOBRE 2007
PRODUZIONE TOTALE	80.000 BOTTIGLIE
ABBINAMENTI	SALUMI, PASTE CON SUGHI DAL SAPORE INTENSO, ANTIPASTI DI CARNE E VERDURE