



SCHEMA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO

VINO	NEBBIOLO LANGHE 2007
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 CEMENTO A 28°, 22 GIORNI SULLE BUCCE, RIMONTAGGI 2 VOLTE AL GIORNO
INVECCHIAMENTO	6 MESI IN BOTTI DI ROVERE
IMBOTTIGLIAMENTO	OTTOBRE 2008
PRODUZIONE TOTALE	80.000 BOTTIGLIE
ABBINAMENTI	ANTIPASTI DI CARNE E VERDURE, PASTE AL RAGU', CARNI BIANCHE E ROSSE