



SCHEDA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO

VINO	BARBARESCO RISERVA 2004 OVELLO
VARIETA'	100% NEBBIOLO
VIGNETO	OVELLO
SUPERFICIE	7,0 ETTARI
ESPOSIZIONE	SUD – OVEST / OVEST
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 680 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 FRAGRANTE, BUON TENORE TANNICO
LONGEVITA'	15 - 20 ANNI DALLA VENDEMMIA
PROPRIETARI DEI VIGNETI	<i>CRAVANZOLA, GONELLA, MAFFEI, VACCA, VARALDO, ODORE, UNIO, AUDASSO, SAROTTO</i>
ABBINAMENTI	PRIMI PIATTI IMPORTANTI, CARNI BIANCHE E ROSSE, FORMAGGI