



SCHEDA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO

VINO	BARBARESCO RISERVA 2004 PAJE'
VARIETA'	100% NEBBIOLO
VIGNETO	PAJE'
SUPERFICIE	2.5 ETTARI
ESPOSIZIONE	SUD – OVEST , OVEST
TERRENO	ARGILLOSO – CALCAREO CON VENE DI SABBIA
VINIFICAZIONE	24 GIORNI SULLE BUCCE A 30° C.
AFFINAMENTO	36 MESI IN BOTTI DI ROVERE, 8 MESI IN BOTTIGLIA
IMBOTTIGLIAMENTO	GIUGNO 2008
PRODUZIONE	6.666 BOTTIGLIE
CARATTERI DELL'ANNATA	ANNATA GRANDE, DI BUONA STRUTTURA, FRUTTO INTENSO E BEN DEFINITO, TANNINI IMPORTANTI DI OTTIMA PERSISTENZA
CARATTERI DEL VIGNETO	VINO DI OTTIMA COMPLESSITA', BUONA ACIDITA', CON AROMI DI FRUTTA GIOVANE E FRAGRANTE
LONGEVITA'	15 - 20 ANNI DALLA VENDEMMIA
PROPRIETARI DEI VIGNETI	<i>BASSO, GIORDANO</i>
ABBINAMENTI	PRIMI PIATTI IMPORTANTI, CARNI BIANCHE E ROSSE, FORMAGGI