



SCHEDA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO

VINO	BARBARESCO RISERVA 2005 PAJE'
VARIETA'	100% NEBBIOLO
VIGNETO	PAJE'
SUPERFICIE	3,0 ETTARI
ESPOSIZIONE	SUD – OVEST , OVEST
TERRENO	ARGILLOSO – CALCAREO CON VENE DI SABBIA
VINIFICAZIONE	24 GIORNI SULLE BUCCE A 28 - 30° C
AFFINAMENTO	36 MESI IN BOTTI DI ROVERE, 6 MESI IN BOTTIGLIA
IMBOTTIGLIAMENTO	GIUGNO 2009
PRODUZIONE	10.000 BOTTIGLIE
CARATTERI DELL'ANNATA	ANNATA OTTIMA, DI MEDIO CORPO, 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'	20 - 25 ANNI DALLA VENDEMMIA
PROPRIETARI DEI VIGNETI	<i>BASSO, GIORDANO</i>
ABBINAMENTI	PRIMI PIATTI IMPORTANTI, CARNI BIANCHE E ROSSE, FORMAGGI