



SCHEDA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO

VINO	BARBARESCO RISERVA 2004 PORA
VARIETA'	100% NEBBIOLO
VIGNETO	PORA
SUPERFICIE	7,2 ETTARI
ESPOSIZIONE	SUD, SUD - OVEST
TERRENO	ARGILLOSO – CALCAREO CON VENATURE SABBIOSE
VINIFICAZIONE	24 GIORNI SULLE BUCCE A 30° C.
AFFINAMENTO	36 MESI IN BOTTI DI ROVERE, 8 MESI IN BOTTIGLIA
IMBOTTIGLIAMENTO	GIUGNO 2008
PRODUZIONE	13.333 BOTTIGLIE
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 E VELLUTATO, FRUTTO PIACEVOLE E APERTO, MEDIAMENTE TANNICO
LONGEVITA'	15 - 20 ANNI DALLA VENDEMMIA
PROPRIETARI DEI VIGNETI	<i>CASSETTA, CULASSO, DELLAFERRERA, MANZONE</i>
ABBINAMENTI	PRIMI PIATTI IMPORTANTI, CARNI BIANCHE E ROSSE, FORMAGGI