



SCHEDA TECNICA, PRODUTTORI DEL BARBARESCO

VINO	BARBARESCO RISERVA 2005 PORA
VARIETA'	100% NEBBIOLO
VIGNETO	PORA
SUPERFICIE	8,0 ETTARI
ESPOSIZIONE	SUD, SUD - OVEST
TERRENO	ARGILLOSO – CALCAREO CON VENATURE SABBIOSE
VINIFICAZIONE	24 GIORNI SULLE BUCCE A 28° - 30° C
AFFINAMENTO	36 MESI IN BOTTI DI ROVERE, 6 MESI IN BOTTIGLIA
IMBOTTIGLIAMENTO	GIUGNO 2009
PRODUZIONE	16.666 BOTTIGLIE
CARATTERI DELL'ANNATA	ANNATA OTTIMA, DI MEDIO CORPO, 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'	20 - 25 ANNI DALLA VENDEMMIA
PROPRIETARI DEI VIGNETI	<i>CASSETTA, CULASSO, DELLAFERRERA, MANZONE</i>
ABBINAMENTI	PRIMI PIATTI IMPORTANTI, CARNI BIANCHE E ROSSE, FORMAGGI