

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Az. Agr. Luigi Giordano

NOME DEL VINO
L. Giordano Barbaresco
Montestefano DOCG 75cl

DENOMINAZIONE
Barbaresco DOCG

CLASSIFICAZIONE
DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

REGIONE DI PROVENIENZA
Piemonte

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Barbaresco

VINIFICAZIONE
macerazione in rosso tradizionale di 25-30 giorni, con fermentazione a temperatura controllata in vasche di cemento e frequenti rimontaggi; a circa $\frac{3}{4}$ di fermentazione si opera, in annate che lo consentono, il cappello sommerso per altri 20 giorni per una maggior estrazione della componente fenolica.

AFFINAMENTO
il vino matura per almeno 18/24 mesi in botti grandi (25-50 HI) in rovere di Slavonia di circa 25

VITIGNO/I
100% Nebbiolo

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
Sud

ALTITUDINE
280 M s.l.m

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
circa 40 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Marne di Sant Agata Fossile di tipo blu grigiastro

EPOCA DI VENDEMMIA

ETTARI VITATI

RESA PER ETTARO

ENOLOGO/CONSULENTE

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E5813