

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Az. Agr. Luigi Giordano

NOME DEL VINO

L. Giordano Barbaresco Cavanna
Docg

DENOMINAZIONE

Barbaresco DOCG

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

REGIONE DI PROVENIENZA

Piemonte

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Barbaresco

VINIFICAZIONE

macerazione in rosso tradizionale di 20-25 giorni, con fermentazione a temperatura controllata in contenitori d'acciaio e frequenti rimontaggi; malolattica spontanea in acciaio

AFFINAMENTO

il vino matura per almeno 18/24 mesi in botti grandi (30-50 Hl) in rovere

VITIGNO/I

100% Nebbiolo

ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

Ovest-sud

ALTITUDINE

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

più di 20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Marne di Sant Agata Fossile di tipo lamellare, con prevalenze di limo.

EPOCA DI VENDEMMIA

metà ottobre

ETTARI VITATI

RESA PER ETTARO

ENOLOGO/CONSULENTE

FORMATI DISPONIBILI

1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

.

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E5814