

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