

SCHEDA TECNICA

**PRODUTTORE**

Az. Agr. Luigi Giordano

ALLEVAMENTO

Guyot

NOME DEL VINO

Luigi Giordano Barbare Asili Docg

ESPOSIZIONE

sud-est

DENOMINAZIONE

Barbaresco DOCG

ALTITUDINE

265 mt s.l.m

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

20 anni

ANNATA IN COMMERCIO**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**

Marne di Sant Agata Fossile di tipo grigio chiaro, con prevalenza di sedimenti di sabbia

REGIONE DI PROVENIENZA

Piemonte

TIPOLOGIA

Rossi

EPOCA DI VENDEMMIA

metà ottobre

STILE DI PRODUZIONE**ETTARI VITATI****ZONA DI PRODUZIONE**

Comune di Barbaresco

RESA PER ETTARO**ENOLOGO/CONSULENTE****VINIFICAZIONE**

macerazione in rosso tradizionale di 25-30 giorni, con fermentazione a temperatura controllata in vasche di cemento e frequenti rimontaggi; malolattica in acciaio

FORMATI DISPONIBILI

1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

.

AFFINAMENTO

il vino matura per almeno 18/24 mesi in botti grandi (30 Hl) in rovere di Slavonia di circa 15 ann

TEMPERATURA DI SERVIZIO**CONSIGLIATA**

16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

.

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E5815