



BARBARESCO D.O.C.G.

PRODUTTORI DI
GOVONE



Terre Sabaude®

SCHEDA TECNICA:

ANNATA DISPONIBILE:

2015

UVA:

NEBBIOLO 100%

GRADAZIONE:

14% Vol.

CARATTERISTICHE VIGNETO:

AREA PRODUZIONE:

BARBARESCO

ALTITUDINE:

292\480 MT SUL LIVELLO DEL MARE

TECNICA COLTIVAZIONE:

POTATURA GUJOT

DENSITA':

4200- 5.000 -PIANTE/ HA

QUANTITA':

80 Q.li/Ha

TERRENO:

ARGILLOSO, CALCAREO

CARETTERISTICHE VINO:

MACERAZIONE:

15 GIORNI

INVECCHIAMENTO:

3 ANNI

VINIFICAZIONE:

ACCIAIO

AFFINAMENTO:

2 ANNI IN BOTTI DI ROVERE E UN ANNO IN BOTTIGLIA

COLORE:

ROSSO GRANATO, RIFLESSI ARANCIATI

GUSTO:

PIACEVOLMENTE SECCO, TANNICO , ARMONICO

TEMPERATURA SERVIZIO:

16/18° - APRIRE LA BOTTIGLIA 1/2 ORA PRIMA DI SERVIRE

ABBINAMENTI:

CARNE, FORMAGGI STAGIONATI