



SOCIETÀ AGRICOLA COOPERATIVA

I VINI

NEBBIOLO LANGHE D.O.C. 2014

Varietà: 100% Nebbiolo

Vigneto: vigneti diversi nella zona d'origine

Superficie: uve dei vigneti giovani
selezionati dai 100 ettari in proprietà

Esposizione: sud, ovest, est

Terreno: limoso-argilloso, calcareo

Vinificazione: fermentazione in cemento
a 28°, 24 giorni sulle bucce, rimontaggi
2 volte al giorno, malolattica completata

Affinamento: 6 mesi in grandi botti di rovere

Imbottigliamento: settembre 2015

Produzione: 120.000 bottiglie circa

Caratteri dell'annata: medio corpo, sentori
intensi di frutta rossa, pepe bianco, anice,
supportati da buona acidità

Caratteri del vigneto: vigneti vari nella zona
d'origine

Longevità: 5 - 10 anni dalla vendemmia

Proprietari dei vigneti: 53 soci conferitori

Abbinamenti: antipasti di carne e verdure, paste
anche piccanti, carni bianche e rosse



Produttori del Barbaresco s.a.c.

Via Torino, 54 - 12050 Barbaresco (CN), Italia - Tel. +39 0173635139 - Fax +39 0173635130

www.produttoriidelbarbaresco.com