

Variedades

100% Nebbiolo de viñedos de más de 50 años

Origen

Italia, Piemonte, Barbaresco, Barbaresco

Suelo

margas muy calcáreas

Vinificación

vendimia manual, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de roble abiertos durante 10 días, maceración post-fermentativa de 70-90 días hundiendo el sombrero

Crianza

5 años en fudres de roble viejos de gran capacidad

Características

Tinto, Biodinámica, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: <2 g/l



ROAGNA BARBARESCO MONTEFICO VV

ROAGNA, Barbaresco, Barbaresco

2013

30203

75 CL