

## I VINI

## BARBARESCO D.O.C.G. RISERVA MONTESTEFANO 2017

Varietà: 100% Nebbiolo

MGA: Montestefano

Superficie: 3.9 ettari

**Esposizione**: sud / sud-est

Terreno: argilloso - calcareo

**Vinificazione**: fermentazione in acciaio a 30°c, 28 giorni di macerazione sulle bucce,

malolattica completata

Affinamento: in botti di rovere da 25-50 hl

per minimo 30 mesi

Imbottigliamento: giugno 2021

Produzione: 14.486 bottiglie e 1.090 magnum

**Caratteri dell'annata**: annata di corpo pieno, grande aromaticità, tannini equilibrati e finale

minerale

Caratteri del vigneto: vino di corpo pieno, frutto intenso e maturo con note affumicate,

finale persistente

Longevità: 20 anni dalla vendemmia

Proprietari dei vigneti: Gonella, Maffei,

Marcarino, Rivella, Rocca, Vacca

Abbinamenti: paste e risotti, carni bianche e

rosse, selvaggina

