

■ BARBARESCO *"Riserva Ciabot"* D.O.C.G.

Vitigno: 100% Nebbiolo

Sistema di Allevamento: Guyot

Vigna: "Bricco San Giuliano" vigneti in Neive
400 m.s.l.m. di 25 anni

Esposizione: sud-ovest

Terreno: marnoso-calcareo

Vinificazione: pigiadiraspatura soffice,
fermentazione alcolica 10 - 15 giorni a
temperatura controllata.

Invecchiamento: affinamento per tre anni:
100% in barriques nuove di rovere francese.
Affinamento in bottiglia per 12 mesi

Imbottigliamento: agosto

Ceppi per Hectare: 5,000

Resa per Hectare: 65 q/ha - 1.5 kg per pianta

Gradazione Alcolica: 14%

Varietal: 100% Nebbiolo

Vine Cultivation: Guyot

Vineyard: 25 years old vineyard, Cru
"Bricco San Giuliano" in the village of Neive
at about 400 mt above sea level

Exposure: southwest

Soil: clay/limestone soil

Vinification: soft pressing, temperature
controlled alcohol fermentation for 10-15 days

Aging: aged for 3 years: 100% in new French barrels.
Aged in the bottle for a minimum of 12 months

Bottling: August

Plants per Hectare: 5,000

Yield per Hectare: 65 q/ha and an average
of 1.5 kg per plant

Accohol Content: 14%

