



BARBARESCO ANGELO

Area di Produzione:

Barbaresco (Ronchi, Ovello), San Rocco
Seno d'Elvio (Montersino)

Esposizione solare a altitudine:

sud-est, sud-ovest (250 mt), sud (310 mt)

Vitigno: 100% Nebbiolo

Vinificazione e affinamento:

fermentazione e macerazione a cappello
sommerso per 45-55 gg (in tino di rovere).
Affinamento in una botte di rovere tedesca
e austriaca (20 hl) per circa 20 mesi

Età del vigneto: da 20 anni a 70 anni

Produzione annuale:

n. 2.000 ca bottiglie da 0,75 l

n. 220 Magnum (1,5 l)

n. 30 Doppie Magnum (3 l)

*Production area: Barbaresco (Ronchi,
Ovello), San Rocco Seno d'Elvio
(Montersino)*

Exposure and altitude:

*south-east, south-west (250 meters),
south (310 meters)*

Grape variety: 100% Nebbiolo

Vinification and ageing:

*fermentation and maceration on skins
(submerged cap) for about 45-55 days
in conical oak cask. Ageing in a large (20
hectoliter) German and Austrian oak cask
for 20 months*

Age of Vineyard: 20 to 70 years old

Annual production:

2.000 bottles 750ml

220 Magnum 1.5 liter

30 Double Magnum 3 liter
