



PIERCARIO·CULASSO

SCHEDA TECNICA



BARBARESCO DOCG FASET

VITIGNO: 100% NEBBIOLO

ZONA DI PRODUZIONE: PARTE CENTRALE
DEL CRU FASET, COMUNE DI BARBARESCO

ESPOSIZIONE VIGNETI: SUD-OVEST

COMPOSIZIONE TERRENO: MARNE
CALCAREE E ARGILLOSE

ALTITUDINE: 250 – 270 MT SLM

FERMENTAZIONE: 15 – 20 GIORNI IN
VASCHE D'ACCIAIO A TEMPERATURA
CONTROLLATA

AFFINAMENTO: CIRCA UN ANNO IN
BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE DI
DIVERSI PASSAGGI, TOSTATURA LIGHT.
SEGUE AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
PRIMA DI ESSERE MESSO IN COMMERCIO

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2018