



PIERCARIO·CULASSO

**SCHEDA TECNICA**



**BARBARESCO DOCG**

**FASET DUESOLI®**

**VITIGNO:** 100% NEBBIOLO

**ZONA DI PRODUZIONE:** CRU FASET,  
COMUNE DI BARBARESCO

IL NOME DUESOLI® DERIVA DA UNA VIGNA MOLTO RIPIDA, ESPOSTA A SUD-OVEST, CHE SI AFFACCIA SOPRA IL FIUME TANARO.

DOPO IL TRAMONTO, IL SOLE SCENDE VERSO L'ORIZZONTE E SI RIFLETTE SUL FIUME; IL RIVERBERO DI LUCE ILLUMINA QUINDI I FILARI DI RIFLESSO. SI CREA UNA DOPPIA ILLUMINAZIONE CARATTERISTICA DI QUEL VIGNETO, CHE DA SEMPRE REGALA VINI INTENSI E UNICI.

**ESPOSIZIONE VIGNETI:** SUD E SUD-OVEST

**COMPOSIZIONE TERRENO:** MARNE CALCAREE E ARGILLOSE CON VENATURE SABBIOSE

**ALTITUDINE:** 250 – 270 MT SLM

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

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

**PRIMA ANNATA PRODOTTA:** 2017