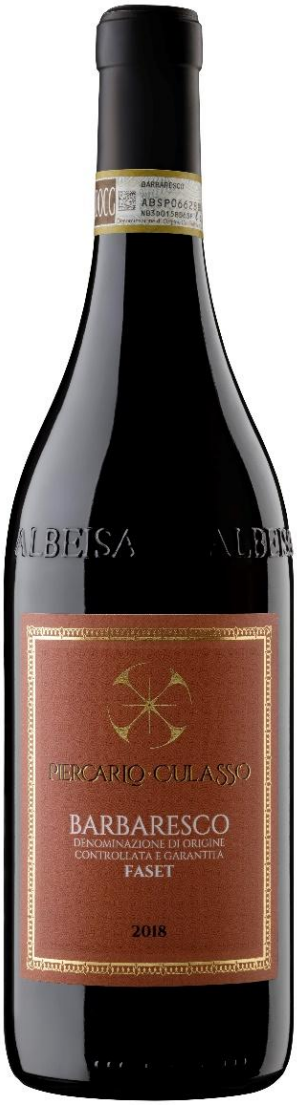
PIERCARLO CULASSO

SCHEDA TECNICA



BARBARESCO DOCG FASET

VITIGNO: 100% NEBBIOLO

ZONA DI PRODUZIONE: CRU FASET, COMUNE DI BARBARESCO

ESPOSIZIONE VIGNETI: SUD-OVEST

COMPOSIZIONE TERRENO:

MARNE di SANT' AGATA FOSSILI, PREVALENTEMENTE CALCAREE E ARGILLOSE

ALTITUDINE: 250 – 270 METRI SLM

FERMENTAZIONE: 20 GIORNI IN VASCHE D'ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA, SEGUE MACERAZIONE SULLE BUCCE

AFFINAMENTO: UN ANNO IN TINO DI ROVERE FRANCESE.

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2018