

SCHEDA TECNICA NEBBIOLO 2022

Denominazione: Langhe DOC Nebbiolo

1,24 ettari - 100% Nebbiolo - età media dei vigneti 15-20 anni

Vitigno: L'esposizione è Nord-Ovest, Nord-Est, Ovest; il terreno è argilloso e calcareo, con tracce di sabbia.

Vinificazione:

- Pigiatura e diraspatura
- Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox per 8-9 giorni a temperatura controllata
- Fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.
- Affinamento in botti grandi di rovere (1500 - 2500L) per 3/4 mesi.

Descrizione: Colore rosso brillante. Il profumo è fresco e fruttato, con note di frutti di bosco. Al palato i tannini sono vellutati, armonici e equilibrati.

Caratteristiche tecniche: Alcool 14,0 %, zuccheri 0,37 g/l, acidità totale 5,40 g/l, estratto non riduttore 29,3 g/l