Daten

Wein:	Langhe DOC Rosso
Traubensorten:	Nebbiolo 60%, Barbera 30%, Albarossa 10%
Produktionsgebiet:	Roddino, Località Mucci
Rebberge (Pflanzjahr):	Nebbiolo: Südhang (2001/2003) Bricco, Tavilli (2007) Barbera: Trivé (2000)
Rebschnitt:	Guyot
Bodenbeschaffenheit:	kalkhaltig, sandiger und lehmiger Boden
Ernte:	Barbera in der Periode von 23.09.09 - 20.10.09 Nebbiolo in der Periode von 18.09.09 - 24.09.09
Ertrag:	700 g/qm
Einmaischen:	quetschen und entrappen
Mazeration:	10 Tage mit Übergiessen und Délestage
Malolaktische Gärung:	im Stahltank
Ausbau:	15 Monate in französischen Barriques, neu und im zweiten Durchgang
Gesamtsäure:	6.05 g/l
Restzucker:	<1.0 g/l
Trockenextrakt:	28.1 g/l
Alkohol effektiv:	14.63% vol
Abfüllung:	31.08.2011
Produktion:	879 Flaschen à 0.75 l 40 Magnum à 1.5 l

Cascina Mucci di Bion Alexander - Loc. Mucci 2 - IT 12050 Roddino (CN)
Tel 0039 0173 79 40 89 Fax 0039 79 40 89 Mobile 0039 335 809 89 21
e-mail info@cascinamucci.it www. cascinamucci.it