



Scheda tecnica

| | |
|----------------------------|---|
| Vino: | Langhe DOC Rosso |
| Vitigni: | Nebbiolo 60%, Barbera 30%, Albarossa 10% |
| Zona di produzione: | Roddino, Località Mucci |
| Vigneti (anno impianto): | Nebbiolo: Sud (2001/2003) Bricco, Tavilli (2007) |
| Potatura: | Barbera: Trivé (2000) |
| Terreni: | Guyot calcarei, terreni sabbiosi e argillosi |
| Vendemmia: | Barbera nel periodo 23.09.09 - 20.10.09 Nebbiolo nel periodo 18.09.09 - 24.09.09 |
| Resa: | 700 g/mq |
| Pigiatura, diraspatura: | soffice |
| Mazeration: | 10 giorni con rimontaggi e délestage |
| Fermentazione malolattica: | in acciaio |
| Affinamento: | 15 mesi in barrique francesi, nuove e di secondo passaggio |
| Acidità totale: | 6,05 g/l |
| Zuccheri riduttori: | <1,0 g/l |
| Estratto secco netto: | 28,1 g/l |
| Alcool effettivo: | 14,63% vol |
| Imbottigliamento: | 31.08.2011 |
| Bottiglie prodotte: | 879 bottiglie da 0,75 l 40 magnum da 1,5 l |