



Wein: Langhe DOC Chardonnay 2019
Traubensorte: Chardonnay 100%
Produktionsgebiet: Roddino (Località Mucci)
Rebberg (Pflanzjahr): 2800 mq (2012)
 6 verschiedene Klone Chardonnay

Rebschnitt: Guyot
Bodenbeschaffenheit: kalkhaltig, sandiger und lehmiger Boden

Ernte: 16.9.19 - 18.9.19
Ertrag: 680 g/mq

Pressen: sanft, in Reduktion (in einer geschlossenen Trommel unter Stickstoff)
Alkoholische Gärung: kontrollierte Temperatur zwischen 14°C a 18°C für ca. 30 Tage
Malolaktische Gärung: nein

Ausbau: im Stahltank, 5 Monate auf Feinhefe

Gesamtsäure: 6,19 g/l
Restzucker: 1,09 g/l
Trockenextrakt: 19,5 g/l
Alkohol effektiv: 14,07% vol
Abfüllung: 6.5.2020
Produktion: 1330 Flaschen à 0,75 l
Verschluss: Korken Marke diam10, 10 Jahre garantiert

Wein: Langhe DOC Bianco 2018
Traubensorten: Sauvignon Blanc (50%), Chardonnay (50%)
Produktionszone: Roddino, Località Mucci
Rebberg (Pflanzjahr): Chardonnay 2800 mq (2012),
 6 verschiedene Klone Chardonnay
 Sauvignon Blanc 1000 mq (2014)
 3 verschiedene Klone Sauvignon Blanc

Rebschnitt: Guyot
Bodenbeschaffenheit: kalkhaltig, sandiger und lehmiger Boden

Ernte: 5.9.18 - 13.9.18
Ertrag: 750 g/mq

Pressen: sanft, in Reduktion (in einer geschlossenen Trommel unter Stickstoff)
Alkoholische Gärung: kontrollierte Temperatur, zwischen 14°C a 18°C für ca. 30 Tage
Malolaktische Gärung: nein

Ausbau: im Stahltank für 9 Monate auf Feinhefe

Gesamtsäure: 5,69 g/l
Restzucker: 0,84 g/l
Trockenextrakt: 19,3 g/l
Alkohol effektiv: 14,56% vol
Abfüllung: 30.8.2019
Produktion: 1109 Flaschen à 0,75 l
Verschluss: Korken der Marke diam10, 10 Jahre garantiert

Wein: Barbera d'Alba DOC Superiore 2017
Traubensorten: Barbera 96%, Nebbiolo 4%
Produktionsgebiet: Roddino (Località Mucci)
Rebberge (Pflanzjahr): Barata (2002)
 Manno (2007)

Rebschnitt: Guyot
Bodenbeschaffenheit: kalkhaltig, sandiger und lehmiger Boden

Ernte: Barbera 29.09.17 - 18.10.17
 Nebbiolo 22.09.17 - 04.10.17
Ertrag: 620 g/qm

Einmaischen: sanft quetschen und entrappen
Mazeration und Gärung: 10 Tage mit Übergießen und Délestage
 kontrollierte Temperatur, max 30°C

Malolaktische Gärung: während der alkoholischen Gärung

Ausbau: ein Teil (57%) 24 Monate in neuen französischen Barriques, der andere Teil in Barriques im 2. und 3. Durchgang

Gesamtsäure: 6,42 g/l
Restzucker: 0,24 g/l
Trockenextrakt: 30,0 g/l
Alkohol effektiv: 15,79% vol
Abfüllung: 24.04.2020
Produktion: 1948 Flaschen à 0,75 l, 42 Magnum à 1,5 l
Verschluss: Korken Marke diam10, 10 Jahre garantiert



Wein:	Langhe DOC Rosso 2015
Traubensorten:	Nebbiolo 80%, Barbera 20%
Produktionsgebiet:	Roddino, Località Mucci
Rebberge (Pflanzjahr):	Nebbiolo: Bricco, Tavilli (2007/2010) Barbera: Trivè (2000), Barata (2002) Manno (2007)
Rebschnitt:	Guyot
Bodenbeschaffenheit:	kalkhaltig, sandiger und lehmiger Boden
Ernte:	Barbera 22.09.15 - 12.10.15 Nebbiolo 3.10.15 - 21.10.15
Ertrag:	310 g/qm (Hagel im August!)
Einmaischen:	sanft quetschen und entrappen
Mazeration und Gärung:	10 Tage mit Übergießen und Délestage kontrollierte Temperatur, max 30°C
Malolaktische Gärung:	im Stahltank
Ausbau:	10-18 Monate in französischen Barriques, neue und im 2. und 3. Durchgang
Gesamtsäure:	5,71 g/l
Restzucker:	0,54 g/l
Trockenextrakt:	27,1 g/l
Alkohol effektiv:	15,16% vol
Abfüllung:	3.9.2017
Produktion:	604 Flaschen à 0,75 l
Verschluss:	Korken der Marke diam10, 10 Jahre garantiert



Wein:	Langhe DOC Rosso 2016
Traubensorten:	Nebbiolo 50%, Barbera 50%
Produktionsgebiet:	Roddino, Località Mucci
Rebberge (Pflanzjahr):	Nebbiolo: Bricco, Tavilli (2007/2010) Barbera: Trivè (2000), Barata (2002) Manno (2007)
Rebschnitt:	Guyot
Bodenbeschaffenheit:	kalkhaltig, sandiger und lehmiger Boden
Ernte:	Barbera 28.9.16 - 15.10.16 Nebbiolo 7.10.16 - 18.10.16
Ertrag:	750 g/qm
Einmaischen:	sanft quetschen und entrappen
Mazeration und Gärung:	10 Tage mit Übergießen und Délestage kontrollierte Temperatur, max 30°C
Malolaktische Gärung:	im Stahltank
Ausbau:	10-18 Monate in französischen Barriques, neue und im 2. und 3. Durchgang
Gesamtsäure:	5,99 g/l
Restzucker:	0,54 g/l
Trockenextrakt:	27,9 g/l
Alkohol effektiv:	15,77% vol
Abfüllung:	30.08.2019
Produktion:	1657 Flaschen à 0,75 l, 42 Magnum à 1,5 l
Verschluss:	Korken Marke diam10, 10 Jahre garantiert



Wein:	Langhe DOC Nebbiolo 2016
Traubensorte:	Nebbiolo 100%
Produktionsgebiet:	Roddino, Località Mucci
Rebberge (Pflanzjahr):	Sud (2001/2003) Bricco (2007/2010) Tavilli (2007/2010)
Rebschnitt:	Guyot
Bodenbeschaffenheit:	kalkhaltig, sandiger und lehmiger Boden
Ernte:	7.10.16 - 18.10.16
Ertrag:	640 g/qm
Einmaischen:	sanft quetschen und entrappen
Mazeration und Gärung:	12 Tage mit Übergießen und Délestage kontrollierte Temperatur, max 30°C
Malolaktische Gärung:	im Stahltank
Ausbau:	10-18 Monate in französischen Barriques, neue und im 2. und 3. Durchgang
Gesamtsäure:	5,40 g/l
Restzucker:	<0,2g/l
Trockenextrakt:	26,6 g/l
Alkohol effektiv:	15,34% vol
Abfüllung:	31.1.2019
Produktion:	1168 Flaschen à 0,75 l
Verschluss:	Korken der Marke diam10, 10 Jahre garantiert