



## Scheda tecnica

Vino:	Langhe DOC Rosso
Vitigni:	Nebbiolo 70%, Barbera 30%
Zona di produzione:	Roddino, Località Mucci
Vigneti (anno impianto):	Nebbiolo: Bricco, Tavilli (2007) Barbera: Trivé (2000), Barata (2002) Manno (2007)
Potatura:	Guyot
Terreni:	calcarei, terreni sabbiosi e argillosi
Vendemmia:	Barbera nel periodo 18.10.13 - 02.11.13 Nebbiolo nel periodo 10.10.13 - 15.10.13
Resa:	540 g/mq
Pigiatura, diraspatura:	soffice
Mazeration:	14 giorni con rimontaggi e délestage
Fermentazione malolattica:	in acciaio
Affinamento:	10-18 mesi in barrique francesi, nuove e di secon- do
Acidità totale:	6,62 g/l
Zuccheri riduttori:	<1,0 g/l
Estratto secco netto:	26,2 g/l
Alcool effettivo:	14,20% vol
Imbottigliamento:	02.10.2015
Bottiglie prodotte:	1648 bottiglie da 0,75 l