



Daten

Wein:	Langhe DOC Rosso
Traubensorten:	Nebbiolo 65%, Barbera 35%
Produktionsgebiet:	Roddino, Località Mucci
Rebberge (Pflanzjahr):	Nebbiolo: Bricco, Tavilli (2007) Barbera: Trivè (2000), Barata (2002) Manno (2007)
Rebschnitt:	Guyot
Bodenbeschaffenheit:	kalkhaltig, sandiger und lehmiger Boden
Ernte:	Barbera in der Periode von 22.09.12 - 15.10.12 Nebbiolo in der Periode von 24.09.11 - 03.10.12
Ertrag:	600 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:	5.69 g/l
Restzucker:	1.6 g/l
Trockenextrakt:	26.8 g/l
Alkohol effektiv:	14.76% vol
Abfüllung:	25.09.2014
Produktion:	1293 Flaschen à 0.75 l 40 Magnum à 1.5 l