



Daten

Wein:	Langhe DOC Rosso
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 in der Periode von 22.9.15 - 12.10.15 Nebbiolo in der Periode von 3.10.15 - 21.10.15
Ertrag:	310 g/qm (Hagel im August!)
Einmaischen:	quetschen und entrappen
Mazeration:	10 Tage mit Übergießen und Délestage
Malolaktische Gärung:	im Stahltank
Ausbau:	10-18 Monate in französischen Barriques, neu und im zweiten Durchgang
Gesamtsäure:	5,71 g/l
Restzucker:	0,54 g/l
Trockenextrakt:	27,1 g/l
Alkohol effektiv:	15,16% vol
Abfüllung:	03.09.2017
Produktion:	604 Flaschen à 0,75 l