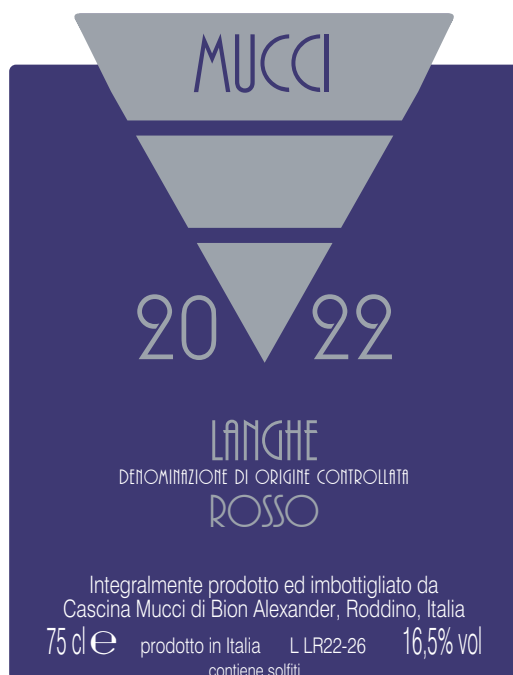




Technische Daten

Wein:

Traubensorten:

Produktionsgebiet:

Rebberge (Pflanzjahr):

Rebschnitt:

Bodenbeschaffenheit:

Ernten:

Ertrag:

Einmaischen:

Mazeration:

Malolaktische Gärung:

Ausbau:

Alkohol effektiv:

Restzucker:

Gesamtsäure:

Trockenextrakt:

Gesamtschwefel:

Abfüllung:

Produktion:

Verschluss:

Langhe DOC Rosso

Nebbiolo 76%, Barbera 24%

Roddino, Località Mucci

Nebbiolo: Bricco, Tavilli (2007/2010)

Barbera: Trivè (2000), Barata (2002)
Manno (2007)

Guyot

kalkhaltig, sandiger und lehmiger Boden

Barbera am 6.10.2022

Nebbiolo in der Periode von 5. - 7.10.2022

400 g/qm (erlaubtes Maximum 1000 g/qm)

quetschen und entrappen

10 Tage mit Übergießen

im Stahltank während der alkoholischen Gärung

42 Monate in einer neuen 228L Barrique

16,70% vol $\pm 0,15$ (Minimum 12,5%)

0,85 g/l

5,92 g/l $\pm 0,28$ (Minimum 4,5 g/l)

30,5 g/l $\pm 0,7$ (Minimum 23 g/l)

45 mg/l ± 3 (maximal 150 mg/l)

14.09.2026

284 Flaschen à 0,75 l

Korken Marke diam10, 10 Jahre garantiert