



Technische Daten

Wein:
Traubensorte:
Produktionsgebiet:
Rebberge (Pflanzjahr):

Langhe DOC Nebbiolo
Nebbiolo 100%
Roddino, Località Mucci
Sud (2001/2003)
Bricco (2007), Tavilli (2007/2010)

Rebschnitt:
Bodenbeschaffenheit:

Guyot
kalkhaltig, sandiger und lehmiger Boden

Ernte:
Ertrag:

am 18. und 19. Oktober 2021
470 g/qm (erlaubtes Maximum 1000 g/qm)

Einmaischen:
Mazeration:
Malolaktische Gärung:
Ausbau:

sanft quetschen und entrappen
12 Tage mit 3 mal täglich übergießen
im Stahltank ab Beginn der alkoholischen Gärung
36 bis 46 Monate in Barriques aus französischer
Eiche (228 l), davon die Hälfte neue Barriques

Alkohol effektiv:
Restzucker:
Gesamtsäure:
Trockenextrakt netto:
Gesamtschwefel:

16,15% vol	±0,14	(Minimum 11,5%)
0,17 g/l	±0,11	
6,08 g/l	±0,28	(Minimum 4,5 g/l)
26.1 g/l	±0,7	(Minimum 19 g/l)
48 mg/l	± 3	(Maximum 150 mg/l)

Abfüllung:
Verschluss:
Produktion:

23.07.2026
Kork diam10, 10 Jahre Garantie, www.diam-sugheri.co
1710 Flaschen à 0,75 l, 32 Magnum à 1,5 l