



Scheda tecnica

Vino:	Langhe DOC Rosso 2020
Vitigno:	Albarossa 85%, Nebbiolo 15%
Zona di produzione:	Roddino, Località Mucci
Vigneti (anno impianto):	Albarossa: 2007/2010
Potatura:	Guyot
Terreni:	calcarei, terreni sabbiosi e argillosi
Vendemmia:	5 ottobre 2024
Resa:	505 g/mq (massimo consentito 1000g/mq)
Pigiatura, diraspatura:	soffice
Macerazione:	12 giorni con rimontaggi
Fermentazione malolattica:	in acciaio dall'inizio fermentazione alcolica
Affinamento:	almeno 35 mesi in 2 barriques nuove
Alcol effettivo:	16,05% vol $\pm 0,15$ (Minimum 11%)
Zuccheri riduttori:	0,37 g/l $\pm 0,11$
Acidità totale:	6,48 g/l $\pm 0,28$ (Minimum 4,5 g/l)
Estratto secco netto:	31,9 g/l $\pm 0,7$ (Minimum 19 g/l)
Solforosa totale:	86 mg/l ± 5 (maximal 150 mg/l)
Imbottigliamento:	31.07.2024
Sistema di chiusura:	tappo diam10, garantiti 10 anni, www.diam-sugheri.com
Bottiglie prodotte:	587 bottiglie da 0,75 l