



## Daten

Wein:	Langhe DOC Rosso
Traubensorten:	Nebbiolo 70%, Barbera 30%
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 18.10.13 - 02.11.13 Nebbiolo in der Periode von 10.10.13 - 15.10.13
Ertrag:	540 g/qm
Einmischen:	quetschen und entrappen
Mazeration:	14 Tage mit Übergießen und Délestage
Malolaktische Gärung:	im Stahltank
Ausbau:	10-18 Monate in französischen Barriques, neu und im zweiten Durchgang
Gesamtsäure:	6.62 g/l
Restzucker:	<1.0 g/l
Trockenextrakt:	26.2 g/l
Alkohol effektiv:	14.20% vol
Abfüllung:	02.10.2015
Produktion:	1648 Flaschen à 0.75 l