



Daten

Wein:	Langhe DOC Rosso
Traubensorten:	Nebbiolo 50%, Barbera 50%
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 28.9.16 - 15.10.16 Nebbiolo in der Periode von 7.10.16 - 18.10.16
Ertrag:	750 g/qm
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:	5,99 g/l
Restzucker:	0,54 g/l
Trockenextrakt:	27,9 g/l
Alkohol effektiv:	15,77% vol
Abfüllung:	30.08.2019
Produktion:	1657 Flaschen à 0,75 l, 42 Magnum