



Scheda tecnica

Vino:	Langhe DOC Rosso
Vitigni:	Nebbiolo 50%, Barbera 50%
Zona di produzione:	Roddino, Località Mucci
Vigneti (anno impianto):	Nebbiolo: Bricco, Tavilli (2007/2010) Barbera: Trivé (2000), Barata (2002) Manno (2007)
Potatura:	Guyot
Terreni:	calcarei, terreni sabbiosi e argillosi
Vendemmia:	Barbera nel periodo 28.9.16 - 15.10.16 Nebbiolo nel periodo 7.10.16 - 18.10.16
Resa:	750 g/mq
Pigiatura, diraspatura:	soffice
Mazeration:	10 giorni con rimontaggi e délestage
Fermentazione malolattica:	in acciaio
Affinamento:	10-18 mesi in barriques francesi, nuove e di secondo
passaggio	
Acidità totale:	5,99 g/l
Zuccheri riduttori:	0,54 g/l
Estratto secco netto:	27,9 g/l
Alcool effettivo:	15,77% vol
Imbottigliamento:	30.08.2019
Bottiglie prodotte:	1657 bottiglie da 0,75 l, 42 magnum