



## Scheda tecnica

Vino:	Langhe DOC Nebbiolo
Vitigno:	Nebbiolo 100%
Zona di produzione:	Roddino, Località Mucci
Vigneti (anno impianto):	Sud (2001/2003) Bricco (2007), Tavilli (2017/2010)
Potatura:	Guyot
Terreni:	calcarei, terreni sabbiosi e argillosi
Vendemmia:	nel periodo 10.10.2013 - 15.10.13
Resa:	570 g/mq
Pigiatura, diraspatura:	soffice
Macerazione:	14 giorni con rimontaggi e délestage
Fermentazione malolattica:	in acciaio
Affinamento:	10-18 mesi in barrique francesi, nuove e di secon- do
Acidità totale:	6,52 g/l
Zuccheri riduttori:	1,0 g/l
Estratto secco netto:	25,3 g/l
Alcool effettivo:	14,31 % vol
Imbottigliamento:	02.10.2015
Bottiglie prodotte:	952 bottiglie da 0,75 l



## Scheda tecnica

Vino:	Langhe DOC Nebbiolo
Vitigno:	Nebbiolo 100%
Zona di produzione:	Roddino, Località Mucci
Vigneti (anno impianto):	Sud (2001/2003) Bricco (2007), Tavilli (2017/2010)
Potatura:	Guyot
Terreni:	calcarei, terreni sabbiosi e argillosi
Vendemmia:	nel periodo 10.10.2014 - 17.10.14
Resa:	400 g/mq
Pigiatura, diraspatura:	soffice
Macerazione:	10 giorni con rimontaggi e délestage
Fermentazione malolattica:	in acciaio
Affinamento:	10-18 mesi in barrique francesi, nuove e di secon-
do	passaggio
Acidità totale:	6,24 g/l
Zuccheri riduttori:	<1,0 g/l
Estratto secco netto:	27,6 g/l
Alcool effettivo:	14,40 % vol
Imbottigliamento:	27.09.2016
Bottiglie prodotte:	1015 bottiglie da 0,75 l