



Scheda tecnica

Vino:	Langhe DOC Nebbiolo
Vitigno:	Nebbiolo 100%
Zona di produzione:	Roddino, Località Mucci
Vigneti (anno impianto):	Sud (2001/2003) Bricco (2007), Tavilli (2007/2010)
Potatura:	Guyot
Terreni:	calcarei, terreni sabbiosi e argillosi
Vendemmia:	nel periodo 07.10.2016 - 18.10.16
Resa:	640 g/mq
Pigiatura, diraspatura:	soffice
Macerazione:	12 giorni con rimontaggi e délestage
Fermentazione malolattica:	in acciaio
Affinamento:	10-18 mesi in barrique francesi, nuove e di secondo passaggio
Acidità totale:	5,40 g/l
Zuccheri riduttori:	< 0,2 g/l
Estratto secco netto:	26,6 g/l
Alcool effettivo:	15,34 % vol
Imbottigliamento:	31.01.2019
Bottiglie prodotte:	1168 bottiglie da 0,75 l