



Daten

Wein:	Langhe DOC Nebbiolo
Traubensorten:	Nebbiolo 100%
Produktionsgebiet:	Roddino, Località Mucci
Rebberge (Pflanzjahr):	Sud (2001/2003) Bricco (2007) Tavilli (2007/2010)
Rebschnitt:	Guyot
Bodenbeschaffenheit:	kalkhaltig, sandiger und lehmiger Boden
Ernte:	in der Periode vom 22.9.17 - 5.10.17
Ertrag:	550 g/qm (Limite der DOC max. 1000g/qm)
Einmaischen:	quetschen und entrappen
Mazeration:	12 Tage mit Übergießen und Délestage
Malolaktische Gärung:	im Stahltank
Ausbau:	mind. 30 Monate in französischen Barriques, 30 % in neuen Barriques, der andere Teil in Barriques im zweiten und dritten Durchgang
Gesamtsäure:	5,68 g/l
Restzucker:	<0,1g/l
Trockenextrakt:	28,6 g/l
Alkohol effektiv:	15,20 % vol
Abfüllung:	27.07.2021
Verschluss:	Korken der Marke diam10, 10 Jahre garantiert Produktion: 1983 Flaschen à 0.75 l, 13 Magnum