



## 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 22.9.2017 - 5.10.17
Resa:	640 g/mq
Pigiatura, diraspatura:	soffice
Macerazione:	12 giorni con rimontaggi e délestage
Fermentazione malolattica:	in acciaio
Affinamento:	almeno 30 mesi in barrique francesi, 30 % in barriques nuove, 70% in barriques di secono e terzo passaggio
Acidità totale:	5,68 g/l
Zuccheri riduttori:	< 0,1 g/l
Estratto secco netto:	28,6 g/l
Alcool effettivo:	15,20 % vol
Imbottigliamento:	29.7.2021
Sistema di chiusura:	tappo diam10, garantito 10 anni, www.diam-sugheri.com
Bottiglie prodotte:	1983 bottiglie da 0,75 l, 13 Magnum