



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 8.10.2018 - 10.10.2018, 19.10.2018
Resa:	380 g/mq (limite della DOC 1000 g/mq)
Pigiatura, diraspatura:	soffice
Macerazione:	12 giorni con rimontaggi e délestage
Fermentazione malolattica:	in acciaio
Affinamento:	34 mesi in 4 barrique francesi, di cui due barriques nuove
Acidità totale:	5,70 g/l
Zuccheri riduttori:	< 0,1 g/l
Estratto secco netto:	31,20 g/l
Alcool effettivo:	15,80 % vol
Imbottigliamento:	20.9.2022
Sistema di chiusura:	tappo diam10, garantito 10 anni, www.diam-sugheri.com
Bottiglie prodotte:	1184 bottiglie da 0,75 l