



## Technische 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 16.10.2019 - 19.10.2019
Ertrag:	470 g/qm
Einmischen:	sanft quetschen und entrappen
Mazeration:	11 Tage mit Übergiessen
Malolaktische Gärung:	im Stahltank ab Beginn der alkoholischen Gärung
Ausbau:	16-42 Monate in Barriques aus französischer Eiche (228 l), davon 2 neue Barriques
Alkohol effektiv:	15,66% vol      ±0,14      (Minimum 11,5%)
Restzucker:	<0,10 g/l      ±0,11
Gesamtsäure:	5,95 g/l      ±0,28      (Minimum 4,5 g/l)
Trockenextrakt netto:	28,3 g/l      ±0,7      (Minimum 19 g/l)
Gesamtschwefel:	97 mg/l      ± 5      (maximal 150 mg/l)
Abfüllung:	09.07.2024
Verschluss:	Kork diam10, 10 Jahre Garantie, www.diam-sugheri.com
Produktion:	1703 Flaschen à 0,75 l, 30 Magnum à 1,5 l