



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 dal 16.10.2019 al 19.10.2019
Resa:	470 g/mq
Pigiatura, diraspatura:	soffice
Macerazione:	11 giorni con rimontaggi
Fermentazione malolattica:	in acciaio
Affinamento:	16 - 42 mesi in barriques di rovere francese, di cui due barriques nuove
Alcol effettivo:	15,66% vol ±0,14 (minimo 11,5%)
Zuccheri riduttori:	<0,10 g/l ±0,11
Acidità totale:	5,95 g/l ±0,28 (minimo 4,5 g/l)
Estratto secco netto:	28,3 g/l ±0,7 (minimo 19 g/l)
Solforosa totale:	97 mg/l ± 5 (massimo 150 mg/l)
Imbottigliamento:	09.07.2024
Sistema di chiusura:	tappo diam10, garantito 10 anni, www.diam-sugheri.com
Bottiglie prodotte:	1703 bottiglie da 0,75 l, 30 Magnum da 1,5 l