

Langhe DOC Nebbiolo

Uva: Nebbiolo

Prima annata di produzione: 1987

Esposizione e altimetria: sud, 350-380 metri d'altezza

Tipologia del terreno: medio impasto calcareo

Sistema di allevamento e densità d'impianto:

Guyot, 4500 viti per ettaro.

Età media delle viti in produzione: circa 20 anni

Epoca e conduzione della vendemmia:

prima decade di ottobre con raccolta manuale

La vinificazione del Langhe Nebbiolo prevede la fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata, con rimontaggi giornalieri. Effettuata la fermentazione malolattica, il vino sosta in acciaio e viene imbottigliato nei mesi di aprile- maggio.

Grape: Nebbiolo

First vintage: 1987

Aspect and height above sea level: south-facing, 350-380 metres

Soil type: moderately loose-packed, limestone-based

Vine training system and planting density:

Guyot-trained at 4,500 vines per hectare.

Average age of productive vines: about 20 years

Harvest period and method: first 10 days of October, manual harvest.

The vinification procedure for Langhe Nebbiolo involves alcoholic fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks, with daily pumping over. After malolactic fermentation, the wine stays in stainless steel until bottling in April-May.

