

NEBBIOLO D'ALBA D.O.C.

**Vitigno**

Nebbiolo, 100%

Esposizione

Sud 400 metri s.l.m. - loc. Chiese.

Terreno

Calcareo - sabbioso, con buona dotazione di argilla (20%)
(Le Chiese)

Resa per ettaro

60 q.li.

Vendemmia

Manuale, con selezione dell'uva in vigna.

Epoca di raccolta

Ultima decade di Settembre.

Vinificazione

Macerazione di 6 giorni ad una temperatura
di massimo 25°.

Affinamento

In botti barriques usate, ove rimane per circa 12 mesi.
Prima dell'imbottigliamento il vino riposa in acciaio per
circa 3 mesi.

Imbottigliamento

Nel mese di Agosto.

Dati analitici

Grado alcolico: 13,5%vol.

Acidità totale: 5,20 g/l.

Ph: 3,60

Estratto secco netto: 26 g/l.

Anidride solforosa totale: 80 mg/l.

Wine maker: Roberto Gerbino.

