

# NEBBIOLO D'ALBA D.O.C.

**Vitigno**

Nebbiolo, 100%

**Esposizione**

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

**Terreno**

Calcereo - 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.

