



LANGHE DOC NEBBIOLO

Vigneto Bricco delle Passere: suolo di medio impasto, presenza di marne calcaree, sabbia e forti pendenze

100% Nebbiolo

La vendemmia si svolge nella prima metà di ottobre.

Durante la vendemmia l'uva viene selezionata e raccolta a mano in cassette da 20 kg.

L'uva arriva in cantina dove viene diraspata e subisce una pigiatura soffice.

La fermentazione del mosto, a contatto con le bucce, si protrae a temperatura controllata di 26°-28° C in serbatoio d'acciaio. Numerosi rimontaggi per favorire un'estrazione eccellente di colore e tannino.

Dopo la svinatura viene curata la fermentazione malolattica.

Il vino matura sur lie, in modo da ottenere longevità, struttura ed aroma.

