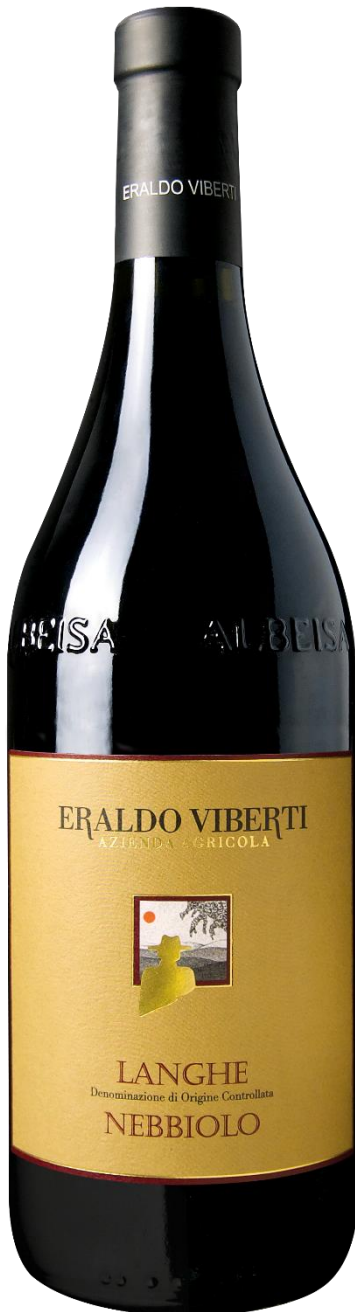


NEBBIOLO LANGHE D.O.C.



Tipo di vino: Rosso
Prima annata di produzione: 2000
Numero di bottiglie prodotte: 4000
Zona comune di produzione: Langhe, S.Maria La Morra
Uve: Nebbiolo
Denominazione: D.O.C.
Superficie vitata: 1,5 ettari
Esposizione ed altimetria: Est, 350 metri s.l.m.
Tipologia del terreno: Composto di marne tufacee e argillose
Sistema di allevamento e densità dell'impianto: Guyot, 4.200 piante per ettaro
Età media delle viti in produzione: 20-25 anni
Concimazione: Concimazione organica
Resa per ettaro al raccolto in uva: 70 quintali
Resa per ceppo dedotta: Circa 1,5kg di uva
Epoca e conduzione della vendemmia: Da Ottobre in poi, raccolta a mano
Materiale vasche di fermentazione: Vasche normali in acciaio
Temperatura di fermentazione: 28-30 gradi
Sistema di controllo della temperatura: Impianto refrigerante
Durata fermentazione e macerazione: 10 giorni
Fermentazione malolattica: Sì
Modalità e durata affinamento: 12 mesi in Tonneaux
Operazioni enologiche volte alla stabilizzazione del prodotto: Nessuna, solo travasi

Type of wine: Red
First year of production: 2000
Number of bottles produced: 4000
Growing area: Langhe, S. Maria La Morra
Grape variety: Nebbiolo
Classification: D.O.C.
Vineyard area: 2 hectares divided in 3 vineyards
Exposure and altitude: East, 350 meters a.s.l.
Type of soil: Tufaceous and clay marls
Vine-training system and vine density: Guyot, 4.200 vines per hectare
Average age of vines: 20-25 years
Fertilization and treatment to the cultivation: Keeping grass in the vineyard
Average yield/hectare: 70 quintals
Average yield/vine: About 1,5kg
Harvest time and way: From October, manual harvest
Fermentation tanks: Stainless steel tanks
Fermentation temperature: 28-30°C
Temperature control system: Refrigeration system
Length of fermentation and maceration: 10 days
Malolactic fermentation: Yes
Way and length of ageing before bottling: 12 months in Tonneaux
Wine-stabilizing operations: Only rackings