



SCHEMA TECNICA

TIPO DI VINO: Rosso secco

VIGNETO DI PROVENIENZA:

Vitigno: Nebbiolo 100%
Forma di allevamento: Guyot
Zona di provenienza: Celle Enomondo (AT) Fg. 1 part. 325p/328
Anno d'impianto: 2012
Esposizione: SUD - SUD/OVEST
Piante per ettaro: 5.000

VARIETA' D'UVA: 100% Nebbiolo

RESA PER HA: 59,5 ettolitri

CURE NELLA PREPARAZIONE:

Raccolta delle uve a maturazione ottimale, delicata pigiatura e macerazione per 10-12 giorni

MATURAZIONE:

Vasi di acciaio per un periodo di 9 mesi durante i quali si effettuano diversi travasi.
6 mesi di affinamento in botti di rovere da 500 lt.
Successivo affinamento in bottiglia per 6 mesi.

TOTALE PRODUZIONE: 2.500 bottiglie

TIPO DI BOTTIGLIA: Bordolese Europea

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia L 0,75
Bottiglia Magnum L 1,5

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino con riflessi granati. Il profumo è complesso, con note di rosa e viola. Con l'invecchiamento emergono sentori di frutta matura e spezie dolci. In bocca è sapido e persistente.

SAPORE: Complesso di buona struttura, armonico e prolungato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°

GRADO ALCOLICO: da 13,00% a 14,50 %Vol. a seconda dell'annata.