



## 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.