



CArLiN

Colline Novaresi Nebbiolo D.O.C.

VITIGNI: 100% Nebbiolo

ZONA D'ORIGINE: Alto Piemonte, Barengo

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

ANNO D'IMPIANTO: 2003 e 2007

ALTITUDINE: 235 *m s.l.m*

TERRENO: 25% sabbie, 45% limo, 30% argille

SUPERFICIE: 2 ettari

DENSITA' D'IMPIANTO: 4200 piante ad ettaro

VENDEMMIA: manuale in cassette, 23 settembre 2017

VINIFICAZIONE: diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione in acciaio, macerazione di 15 giorni.

Malolattica in acciaio.

LIEVITI: selezionati

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 28° C.

AFFINAMENTO: resta in acciaio per 19 mesi ed in bottiglia per almeno 4 mesi.

DATI ANALITICI

GRADO ALCOLICO COMPLESSIVO: 12,58%

ACIDITA' TOTALE: 5,58 g/l

IMBOTTIGLIAMENTO: 18 aprile 2019

BOTTIGLIE PRODOTTE: 8000