

# LANGHE DOC NEBBIOLO



<b>Rebsorte</b>	Nebbiolo 100%
<b>Ursprungsort</b>	Weinberge in La Morra
<b>Weinberg</b>	Rebfläche gesamt: 1.3 ha. Ausrichtung: Südwest Höhe: 350 Meter ü. d. M. Bodentypologie: kalkhaltig – lehmig
<b>Details des Weinberg</b>	Erziehungsform: Guyot Durchschnittliches Alter der Reben: 40 Jahre Ertrag: 50 - 60 dz/ha

Fermentation in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur für circa eine Woche. Die malolaktische Gärung vollzieht sich im Fass.

Der Wein reift für 12 Monate im französischen Holz, in zweiter Belegung, nachdem es für den Barolo eingesetzt wurde.

Keinerlei Filtration.

Produktion: circa 8.000 Flaschen/Jahr.