

Ghëddo

VITICOLTORI IN LA MORRA
LANGHE NEBBIOLO DOC 2021



Territorio: ottenuto da un vigneto sito nel comune di La Morra in località Brandini , media collina, a circa 400 s.l.m con esposizione sud pieno ed adagiato su una marna argilloso-limosa di media dotazione idrica;

Vitigno: Nebbiolo 100%

Viticultura: gestione manuale senza utilizzo di diserbanti.

Vendemmia: l'annata 2021, ha avuto dei picchi di calore ad Luglio/Agosto ma in generale è stata abbastanza equilibrata e con buona dotazione idrica nel terreno, ha consentito alla pianta un'armonica maturazione tecnologica ed aromatica; è stata vendemmiata nella prima settimana di ottobre con raccolta a mano in cassette da 20 kg..

Resa: 70 quintali per ettaro

Resa dell'uva in vino: circa del 70%, per una resa in vino di 50 hl per ettaro.

Vinificazione: la fermentazione alcolica avviene in botti di acciaio inox a temperatura controllata, le bucce vengono lasciate macerare per 10 giorni a contatto con il vino. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di novembre immediatamente dopo la fermentazione alcolica.

L'affinamento: avviene in botte grande di rovere francese da 20hl per circa 10 mesi e successivamente in bottiglia.

Codici per smaltimento rifiuti:

Capsula di Alluminio: C/ALU 90
FOR51



Bottiglia in vetro: GL72



Tappo

in sughero:

