



COLLINE NOVARESI NEBBIOLO DOC

SAN QUIRICO

Il nostro cru di nebbiolo. L' esaltazione della mineralità del nostro sfaccettato e splendido territorio.

Una vigna baciata dal sole e vegliata dalle vestigia di una cappella del XV secolo che da allora veglia i vigneti.

Vitigno: Nebbiolo 100%

Zona di produzione: Alto Piemonte nel Comune di Bogogno nel nostro cru "Vigna San Quirico"

Produzione 2013: 3500 bottiglie da 0,75 l

Vigneto: piantato nel 2000, completamente esposto a sud su una scoscesa collina, altitudine circa 350 mt, allevamento a guyot classico, resa circa 1 kg per pianta. Terreno a ph acido, sassoso e molto ricco di minerali.

Vendemmia 2013: metà di ottobre

Vinificazione: dopo la pigiadiraspatura il mosto fermenta a temperatura controllata per circa 10 giorni. Fermentazione malolattica in legno durante la primavera successiva alla vendemmia. Invecchiamento in tonneaux d rovere francese.

Imbottigliato nel settembre 2015.

Gradazione alcolica: 13%

Acidità: ht5,38,08

Estratto secco: 28,94 gr/lt

Attitudine all' invecchiamento: oltre 20 anni dalla vendemmia