

cl



civetta  
Nebbiolo d'Alba DOC  
2020

casa lunga  
Monforte d'Alba

## civetta 2022

<b>Weinsorte</b>	<i>Nebbiolo d'Alba DOC</i>	
<b>Farbe</b>	<i>Rotwein, 100% Nebbiolotrauben, trocken ausgebaut</i>	
<b>Nase</b>	<i>Sauber nach Kräuter- und Mohnblumen</i>	
<b>Gaumen</b>	<i>Tannin, schlanker Körper, feingliedrig</i>	

<b>Weindaten</b>	<i>civetta</i>	<i>DOC Regelung</i>
<b>Alkohol</b>	<i>13,5 %</i>	<i>(Mindestalkohol 12 %)</i>
<b>Säure</b>	<i>5,4 g/l</i>	<i>(Mindestsäure 4,5 g/l)</i>
<b>Restzucker</b>	<i>0,4 g/l</i>	<i>(Maximalwert 4,0 g/l)</i>
<b>Extrakt</b>	<i>27 g/l</i>	<i>(Mindestextrakt 21 g/l)</i>
<b>Traubenmenge</b>	<i>3500 Kg/ha</i>	<i>(max. 9000 Kg/ha)</i>
<b>Produktionsmenge</b>	<i>459 Flaschen 0,75 l</i> <i>19 Flaschen 1,5 l</i>	

<b>Fermentation</b>	<i>11 Tage auf der Maische bis max. 29 °C</i> <i>Vergärung mit Spontanhefe und Reinzuchthefer</i>	
<b>Weinausbau</b>	<i>Biologischer Ausbau im Weinberg und in der Cantina</i> <i>12 Monate im Edelstahltank</i> <i>6 Monate auf der Flasche</i>	

<b>Weinberg</b>	<i>Nebbiolo (Monforte d'Alba, Loc. Sant'Anna)</i>	
<b>Größe</b>	<i>3164 m<sup>2</sup> / 1518 Reben</i>	
<b>Reben gepflanzt</b>	<i>2018</i>	
<b>Ausrichtung</b>	<i>Süd Südwest</i>	
<b>Erde</b>	<i>Lehm-, ton- und sandhaltig</i>	
<b>Meereshöhe</b>	<i>440 m. ü. M.</i>	

cl