

cl



civetta
Nebbiolo d'Alba DOC
2020

casa lunga
Monforte d'Alba

civetta 2022

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

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

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

Weinberg	<i>Nebbiolo (Monforte d'Alba, Loc. Sant'Anna)</i>	
Größe	<i>3164 m² / 1518 Reben</i>	
Reben gepflanzt	<i>2018</i>	
Ausrichtung	<i>Süd Südwest</i>	
Erde	<i>Lehm-, ton- und sandhaltig</i>	
Meereshöhe	<i>440 m. ü. M.</i>	

cl