

langhe rosso DOC 2021

Weinsorte	<i>Rotwein-Cuvèe zu 28% Nebbiolo, 36% Barbera und 36% Dolcetto, trocken ausgebaut</i>	
Farbe	<i>Intensives und brillantes purpurrot mit lila Reflexen, hohe Viskosität</i>	
Nase	<i>Sauber, leicht rauchig mit Kirsch- und Pflaumenaromen</i>	
Gaumen	<i>Fruchtig, Pflaumen und rote Johannisbeeren, mineralisch</i>	

Weindaten	<i>Langhe rosso DOC</i>	<i>DOC Regelung</i>
Alkohol	<i>14 %</i>	<i>(Mindestalkohol 11 %)</i>
Säure	<i>6,1 g/l</i>	<i>(Mindestsäure 4,5 g/l)</i>
Restzucker	<i>0,2 g/l</i>	<i>(Maximalwert 4,0 g/l)</i>
Extrakt	<i>26,4 g/l</i>	<i>(Mindestextrakt 19 g/l)</i>
Traubenmenge	<i>5250 Kg/ha</i>	<i>(max. 10000 Kg / ha)</i>
Produktionsmenge	<i>574 Flaschen 0,75 l 24 Flaschen 1,5 l 7 Flaschen 3,0 l</i>	

Fermentation	<i>Bis zu 15 Tage auf der Maische, max. 30 °C Vergärung mit Natur- und Reinzuchthefer</i>	
Weinausbau	<i>Biologischer Ausbau im Weinberg und in der Cantina Zwischen 6 und 12 Monate im Edelstahltank 12 Monate im Holzfass und Barrique aus französischer Eiche 6 Monate auf der Flasche</i>	

Weinberg	<i>Barbera, Nebbiolo und Dolcetto (Monforte d'Alba, Localita Sant'Anna)</i>	
Größe	<i>10678 m² / 4718 Reben</i>	
Reben gepflanzt	<i>1950,1955, 2017 und 2018</i>	
Ausrichtung	<i>Süd Südwest</i>	
Erde	<i>Lehm-, ton- und sandhaltig</i>	
Meereshöhe	<i>420 – 440 m. ü. M.</i>	