



comune di Vignale Monferrato; foglio di mappa n° 1; ha 0.400; particella 172; esposizione est; 211 m s.l.m.

**PRODOTTO IN QUANTITÀ LIMITATA
DA UNA PICCOLA VIGNA DI NEBBIOLO**

Varietà utilizzata:

Nebbiolo

Primo anno di produzione:

2006

**Forma d'allevamento
e sistema di potatura:**

allevamento a spalliera, potatura invernale guyot, potatura verde in estate con diradamenti sulle uve la prima settimana di Agosto

Anno di impianto:

2003

Resa:

35 hl per ettaro

Processo di fermentazione:

vinificazione tradizionale a cappello sommerso con rimontaggi programmati; fermentazione malolattica spontanea in tonneau di rovere francese

Conservazione e invecchiamento:

non filtrato né stabilizzato a freddo in tonneau di rovere francese da 500 litri per la durata di 12 mesi

NOTE SENSORIALI:

granato; fine e elegante con sentori di frutta, ciliegia, lampone e fiori appassiti; sapido, fresco.

Tannino fitto e maturo.

16° C

Formati / Size / Grösse / Taille:
0,75 L

PRODUCED IN LIMITED QUANTITIES FROM A SMALL VINEYARD OF NEBBIOLO VINES

Municipality of Vignale Monferrato; land registry map sheet no. 1; ha 0.400; parcel 172; east exposure; 211 m above sea level

Grape variety: Nebbiolo

First year of production: 2006

Year planted: 2003 - Yield: 35 hl per hectare

Fermentation process: traditional submerged-cap vinification with scheduled pumping over; spontaneous malolactic fermentation in French oak tonneau

Storage and ageing: neither filtered nor cold stabilised - aged in 500-litre tonneaux for 12 months

SENSORY NOTES: garnet red; fine and elegant with hints of fruit, cherry, raspberry and dried flowers; savoury, fresh; rich in round tannins

PRODUKTION IN BEGRENZTER MENGE AUS EINEM KLEINEN NEBBIOLO-WEINBERG

Gemeinde Vignale Monferrato; Katastermappe Blatt 1; ha 0.400; Parzelle 172; östliche Ausrichtung; 211 m ü.d.M.

Rebsorte: Nebbiolo

Erstes Produktionsjahr: 2006

Bepflanzungsjahr: 2003 - Ertrag: 35 hl pro

Hektar - Fermentation: traditionelle Vinifizierung mit untergetauchtem Tresterhut und programmierten Umwälzungen, malolaktische Spontangärung in Tonneaux aus französischem Eichenholz

Aufbewahrung und Alterung: keine Filtrierung und keine Kaltstabilisierung, Ausbau in 500-l-Tonneaux für 12 Monate

EIGENSCHAFTEN: Granatrot, fein und elegant mit Noten von Kirschen, Himbeeren und verwelkten Blumen, salzig-mineralisch, frisch, dicke und reife Tannine

PRODUCTION LIMITÉE PROVENANT D'UNE PETITE VIGNE DE NEBBIOLO

Commune de Vignale Monferrato; document cadastral n° 1; ha 0.400; parcelle 172; exposition est; 211 m d'altitude

Cépage: Nebbiolo

Première année de production: 2006

Année de plantation: 2003

Rendement: 35 hl par hectare

Processus de fermentation: vinification traditionnelle à chapeau submergé et remontages programmés; fermentation malolactique spontanée en tonneaux de chêne français

Conservation et vieillissement: ni filtrage ni stabilisation à froid; tonneaux de 500 litres pendant 12 mois

NOTES SENSORIELLES: robe grenat; élégant avec des senteurs de fruit, cerise, framboise et fleurs fanées; sapide, frais; tannins denses et mures

