

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Monchiero Carbone

NOME DEL VINO

Monchiero Carbone Langhe
Nebbiolo Regret

DENOMINAZIONE

Langhe Nebbiolo Doc

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2019

REGIONE DI PROVENIENZA

Piemonte

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Canale (CN), Roero

VINIFICAZIONE

Macerazione sulle bucce di almeno 15 giorni. Finita la fermentazione il vino viene svinato e una parte posta in barriques, dove avviene la fermentazione malolattica e l'affinamento di circa 6 mesi. La parte restante affina in vasca d'acciaio, dopo l'imbottigliamento il vino riposa per alcuni mesi prima dell'immissione sul mercato.

AFFINAMENTO

acciaio e legno francese

VITIGNO/I

100% Nebbiolo

ALLEVAMENTO

guyot

ESPOSIZIONE

Ovest, Sud-Ovest

ALTITUDINE

230-280 m

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

10-15 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

argilloso-sabbioso

EPOCA DI VENDEMMIA

ottobre

ETTARI VITATI

5

RESA PER ETTARO

80 quintali

ENOLOGO/CONSULENTE

Francesco Monchiero

FORMATI DISPONIBILI

37,5 cl 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

15°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

50000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

9200T