

# SCHEDA TECNICA

**PRODUTTORE**

Bovio

**NOME DEL VINO**

Bovio Langhe Nebbiolo Firagnetti

**DENOMINAZIONE**

Langhe Doc Nebbiolo

**CLASSIFICAZIONE**

DOC

**ANNATA IN COMMERCIO**

2018

**REGIONE DI PROVENIENZA**

Piemonte

**TIPOLOGIA**

Rossi

**STILE DI PRODUZIONE****ZONA DI PRODUZIONE**

Langhe - La Morra (CN)

**VINIFICAZIONE**

Fermentazione per circa 8-10 giorni in vasche d'acciaio a temperatura controllata con lieviti indigeni.

**AFFINAMENTO**

in grandi botti di legno per circa 12 mesi.

**VITIGNO/I**

100% Nebbiolo

**ALLEVAMENTO**

Guyot

**ESPOSIZIONE**

Ovest / Est

**ALTITUDINE**

300

**ETÁ MEDIA DEL VITIGNO**

15

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**

Calcareo-Argilloso

**EPOCA DI VENDEMMIA**

Settembre

**ETTARI VITATI**

1,5

**RESA PER ETTARO**

90

**ENOLOGO/CONSULENTE**

Matteo Frnachi

**FORMATI DISPONIBILI**

75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**

14% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO****CONSIGLIATA**

16 - 17°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**

12.000

**QUANTITÀ PER CARTONE**

6

**CODICE SAP**

D0665