

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Cascina Corte

NOME DEL VINO
Cascina Corte Langhe Nebbiolo

DENOMINAZIONE
Langhe Nebbiolo Doc

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2018

REGIONE DI PROVENIENZA
Piemonte

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Dogliani (CN)

VINIFICAZIONE
Fermentazione spontanea senza lieviti aggiunti, non filtrati e non chiarificati. Utilizzo limitato di anidride solforosa.

AFFINAMENTO
Affina per circa 18-20 mesi in botti grandi di rovere austriaco, tonneaux e barriques di quinto/sesto passaggio.

VITIGNO/I
100% Nebbiolo

ALLEVAMENTO
Cordone speronato, Guyot

ESPOSIZIONE
Sud

ALTITUDINE
450 m s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
15 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Calcareo, tufaceo

EPOCA DI VENDEMMIA
Ottobre

ETTARI VITATI
2

RESA PER ETTARO
4000 kg/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Giuseppe Caviola

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
5.000-6.000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
D5279