

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Cascina Corte

**NOME DEL VINO**  
Cascina Corte Nebbiolo Amphorae

**DENOMINAZIONE**  
Langhe Nebbiolo Doc

**CLASSIFICAZIONE**  
DOC

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2018

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Piemonte

**TIPOLOGIA**  
Rossi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Perno di Monforte d'Alba (CN)

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

**AFFINAMENTO**  
Affina per circa 10-11 mesi in anfora di terracotta toscana e poi in bottiglia.

**VITIGNO/I**  
100% Nebbiolo

**ALLEVAMENTO**  
Cordone speronato, Guyot

**ESPOSIZIONE**  
Sud-Est

**ALTITUDINE**  
450 m s.l.m.

**ETÁ MEDIA DEL VITIGNO**  
7 anni

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
Calcareo con sabbia

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
Settembre

**ETTARI VITATI**  
0,16

**RESA PER ETTARO**  
6500 kg/ettaro

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Giuseppe Caviola

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
14,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO  
CONSIGLIATA**  
16 - 18°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
1.000

**QUANTITÁ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
D5283