

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Cecilia Monte Az. Agricola

## NOME DEL VINO

Cecilia Monte Barbaresco San Giuliano

## DENOMINAZIONE

Barbaresco San Giuliano

## CLASSIFICAZIONE

DOCG

## ANNATA IN COMMERCIO

2018

## REGIONE DI PROVENIENZA

## TIPOLOGIA

## STILE DI PRODUZIONE

## ZONA DI PRODUZIONE

Neive

## VINIFICAZIONE

La vinificazione avviene in acciaio a temperatura controllata inferiore ai 26°C. Dopo la fermentazione malolattica, il vino affina in grandi botti di rovere Italiano per 12 mesi. I grappoli provengono dal Cru di Sangiuliano, zona che si affaccia al Borgo Vecchio di Neive. La vendemmia avviene sempre nella seconda metà di ottobre. Il terreno per sua natura più "freddo" permette una lenta maturazione dei tannini che si presentano più rotondi già nei primi anni di vita del vino.

## AFFINAMENTO

12 mesi in botte grande di rovere italiano

## VITIGNO/I

100% Nebbiolo

## ALLEVAMENTO

cordone speronato

## ESPOSIZIONE

sud-est

## ALTITUDINE

230

## ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

20

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

marna calcarea

## EPOCA DI VENDEMMIA

metà ottobre

## ETTARI VITATI

0.5

## RESA PER ETTARO

7000 kg ha

## ENOLOGO/CONSULENTE

Giorgio Gozzellino

## FORMATI DISPONIBILI

## GRADAZIONE ALCOLICA

14,50% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

## CONSIGLIATA

15 - 17°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

2.500

## QUANTITÀ PER CARTONE

## CODICE SAP

E6473