

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Davide Fregonese

NOME DEL VINO
Davide Fregonese Langhe
Nebbiolo DOC

DENOMINAZIONE
Langhe DOC

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Piemonte

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Langhe

VINIFICAZIONE
La fermentazione avviene in vasche di cemento a contatto con le bucce in 12 giorni circa, con rimontaggi giornalieri e un délestage a metà periodo. Al termine della fermentazione malolattica il vino affina in parte in vasche di cemento e in parte in grandi botti di rovere della Foresta di Fontainbleau dai 6 ai 12 mesi.

AFFINAMENTO
in parte in vasche di cemento e in parte in grandi botti di rovere della Foresta di Fontainbleau dai 6 ai 12 mesi.

VITIGNO/I
100% Nebbiolo

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
sud, sud-ovest, est

ALTITUDINE
diverse

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
diverse

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
calcareo argilloso, calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA
ottobre

ETTARI VITATI
1,2

RESA PER ETTARO
9000 kg/ha

ENOLOGO/CONSULENTE
Davide Rosso e Andrea Delpiano

FORMATI DISPONIBILI
1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
14% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
14 - 16°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
10.000

QUANTITÀ PER CARTONE

CODICE SAP
E7492