

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Az. Ag. La Ganghija

NOME DEL VINO

LA GANGHIJA BARBARESCO
DOCG GIACOSA 75CL

DENOMINAZIONE

Barbaresco D.O.C.G. Giacosa

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2020

REGIONE DI PROVENIENZA

Piemonte

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Treiso sottozona GIACOSA

VINIFICAZIONE

La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata con macerazione sulle bucce di 6-8 settimane. La fermentazione malolattica avviene in vasche di acciaio inox prima dell'affinamento di circa 24 mesi in botti e tini di rovere. Il vino, dopo l'affinamento in legno, viene imbottigliato e riposa alcuni mesi prima della messa in commercio.

AFFINAMENTO

Affina per circa 24 mesi in botti e tini di rovere francese e di slavia prima dell'imbottigliamento

VITIGNO/I

100% Nebbiolo

ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

Sud-Ovest

ALTITUDINE

410 s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

65 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

calcareo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA

Ottobre

ETTARI VITATI

0,6

RESA PER ETTARO

6500 Kg/Ha

ENOLOGO/CONSULENTE

Enzo Rapalino

FORMATI DISPONIBILI

1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18 - 20°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

3400

QUANTITÀ PER CARTONE

CODICE SAP

E7709