SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Az. Ag. La Ganghija

NOME DEL VINO
LA GANGHIJA BARBARESCO DOCG 75CL

DENOMINAZIONE
Barbaresco D.O.C.G.

CLASSIFICAZIONE
DOCG

ANNATA IN COMMERCIO
2021

REGIONE DI PROVENIENZA
Piemonte

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Treiso

VINIFICAZIONE
La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata con macerazione sulle bucce di 5-7 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 slavonia prima dell' imbottigliamento

VITIGNO/I
100% Nebbiolo

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
Ovest, Sud-Ovest, Sud

ALTITUDINE
410 s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
45 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
calcareo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA
Ottobre

ETTARI VITATI
2,5

RESA PER ETTARO
7000 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
15.000

QUANTITÁ PER CARTONE

CODICE SAP
E7710