

# 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

2019

## 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 slavia prima dell'imbottigliamento

## VITIGNO/I

100% Nebbiolo

## ALLEVAMENTO

Guyot

## ESPOSIZIONE

Ovest, Sud-Ovest, Sud

## ALTITUDINE

410 s.l.m.

## ETÀ 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% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18 - 20°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

15.000

## QUANTITÀ PER CARTONE

## CODICE SAP

E7710