partesa for Wine

SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Az. Ag. La Ganghija

NOME DEL VINO
LA GANGHIJA LANGHE NEBBIOLO DOC 75CL

DENOMINAZIONE
Langhe D.O.C. Nebbiolo

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2023

REGIONE DI PROVENIENZA
Piemonte

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Alba (Fraz Madonna di Como), Treiso e Magliano Alfieri

VINIFICAZIONE
La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La fermentazione malolattica avviene in vasche di acciaio inox prima dell' affinamento di circa 12 mesi in botti e tini di rovere francese. Il vino, dopo l' affinamento in legno, viene imbottigliato e riposa alcuni mesi prima della messa in commercio.

AFFINAMENTO
Affina per circa 12 mesi in botti e tini di rovere francese e di slavonia prima dell' imbottigliamento

VITIGNO/I
100% Nebbiolo

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
Sud - Ovest

ALTITUDINE
300 s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
20

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Calcareo argilloso ad Alba e Treiso, sabbioso a Magliano Alfieri

EPOCA DI VENDEMMIA
Settembre/Ottobre

ETTARI VITATI
1

RESA PER ETTARO
8000 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
7500

QUANTITÁ PER CARTONE

CODICE SAP
E7713