

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Az. Ag. La Ganghija

ALLEVAMENTO

Guyot

NOME DEL VINO

LA GANGHIJA LANGHE NEBBIOLO
DOC 75CL

ESPOSIZIONE

Sud - Ovest

DENOMINAZIONE

Langhe D.O.C. Nebbiolo

ALTITUDINE

300 s.l.m.

CLASSIFICAZIONE

DOC

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

20

ANNATA IN COMMERCIO

2020

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Calcareo argilloso ad Alba e Treiso,
sabbioso a Magliano Alfieri

REGIONE DI PROVENIENZA

Piemonte

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre/Ottobre

TIPOLOGIA

Rossi

ETTARI VITATI

1

STILE DI PRODUZIONE

RESA PER ETTARO

8000 Kg/Ha

ZONA DI PRODUZIONE

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

ENOLOGO/CONSULENTE

Enzo Rapalino

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.

FORMATI DISPONIBILI

1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18 - 20°C

AFFINAMENTO

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

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

7500

QUANTITÀ PER CARTONE

CODICE SAP

E7713

VITIGNO/I

100% Nebbiolo