

**VARIETALES:**

Nebbiolo

D.O.: Piemonte

VIÑEDO:

Viñedos situados en las colinas de La Morra, una de las mejores zonas de producción. Las viñas son entrenados por el sistema tradicional Guyot, con una densidad de 4.500 plantas por hectárea, en este - sur / mirando hacia el este, el terreno compuesto, arcilloso, a 300 metros de altitud.

ELABORACIÓN:

Los racimos recogidos a mano en cajas de madera a caballo entre septiembre y octubre, se vinifica por el método de vino tinto en la vinificación vertical de temperatura controlada 100 hl (de 28 ° C al principio de la maceración a 26 ° C después de un par de días), con 10 día controlados maceración con el bombeo frecuente del mosto sobre la tapa y délestage diariamente desde el día tercero; la fermentación alcohólica fue seguida inmediatamente por la maloláctica en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada; al final de la fermentación maloláctica se puso el 80% del vino en barricas de roble de Eslavonia de capacidad de pequeño-mediano (30 hl) y el 20% en barricas de roble francés Allier y Tronçais una y dos veces utilizados; la maduración en los barriles duró 24 meses y de 16 meses en las barricas; luego siguió la mezcla de los barriles de acero inoxidable donde el vino descansaba hasta su embotellado, siguió un largo período de refinamiento en botella.

CATA:

Color granate tendiendo hacia azul fuerte; intensa y etérea ramo de vainilla, clavo de olor y sotobosque limpio; completo, firme pero sabor aterciopelado con una multa, muy persistente retrogusto de regaliz y frutos rojos maduros.