Langhe Nebbiolo

Vigneto: uva "Nebbiolo" provenienti da Serralunga d'Alba

Gradazione alcolica: 13/14% Vol. in relazione all'annata

Altitudine: 320 m sul livello del mare

Paese: Serralunga d'Alba

Vinificazione: metodo tradizionale

Malolattica: naturale

Fermentazione: 18/22 giorni

Tipo di legno: rovere di Slavonia

Tipo di vendemmia: manuale

Data della vendemmia: fine ottobre/inizio novembre

Età media della viti: da 30 a 60 anni

Densità di impianto: 2,20 x 0,80 m, circa 4.000 ceppi/ha

Esposizione solare: Sud-Ovest

Terreno: è composto da marne argilloso-calcareo e intercalate da arenarie più o meno importanti di colore grigio-azzurro.

Sistema di allevamento: Guyot tradizionale, la potatura comporta un capo a frutto di 8/10 gemme da piegare ad archetto e un spessore di 1/2 gemme per i rinnovi delle annate successive.

Vinificazione: Vinificazione e affinamento tradizionali con fermentazione a cappello galleggiante, con una durata media di circa 18/22 giorni in vasche di cemento, acciaio ad una temperatura variabile tra i 20 e i 28 °C e con frequenti rimontaggi per ottimizzare l'estrazione delle sostanze polifenoliche.

Invecchiamento: Viene affinato per almeno 12/16 mesi in "tradizionali" botti in legno di grandi dimensioni da 30/40 hl, in rovere di Slavonia e successivamente in bottiglia per un periodo di almeno 2/3 mesi.