



• **NEBBIOLO D'ALBA VALMAGGIORE 2007** •

DENOMINAZIONE: NEBBIOLO D'ALBA

CLASSIFICAZIONE: D.O.C.

ZONA DI PRODUZIONE: Zezza d'Alba

CRU: "VALMAGGIORE"

SUPERFICIE DEL VIGNETO: 1 ettaro

UVAGGIO: Nebbiolo 100%

TIPO DEL TERRENO: sabbioso

ESPOSIZIONE: Sud Ovest

VINIFICAZIONE: macerazione per 4-5 giorni a temperatura controllata in vasche rotomaceratori, fermentazione malolattica in barriques (50 nuove) per 18 mesi blend in acciaio per circa 2 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA: 14°

NUMERO DI BOTTIGLIE: 7500