



sorPasso

VITICOLTORI EROICI®



**Vigne:**

uva: Nebbiolo 85%, Ner d'Ala e Neretto 15%

Denominazione: Carema DOC

Annata: 2016

Vigneti: Carema

Altitudine: da 350m a 700m slm

Tipo di allevamento: Pergola orizzontale (70%),  
spalliera (30%)

Età delle viti: 40% di 2-10 anni, 50% di 40-50 anni,  
10% di 70 anni

Metodo di coltivazione: Biologico senza certificazione.  
In annate difficili produzione integrata

Processo: 100% manuale

**Cantina:**

Fermentazione: Con piede di fermentazione in acciaio,  
senza controllo di temperatura

Macerazione: 3 mesi

Affinamento: 4 mesi in inox, 2 anni in botti usate  
(barrique e tonneaux)

Imbottigliamento: Senza chiarifica, senza filtrazione

Chiusura: Con tappo naturale controllato uno ad uno

**Vino:**

Alcohol: 14% By Vol

Acidità totale: 6.1 g/L

pH: 3.43

Solforosa totale: 58mg/L

Zucchero residuo: 0