



sorPasso
VITICOLTORI EROICI®



Vigne:

Uva: Nebbiolo 50/60%, restante Ner d'Ala, Neretto, Barbera e Erbaluce 40/50%

Denominazione: Vino Rosso

Vigneti: Carema e Settimo Vittone

Altitudine: da 350m a 700m slm

Tipo di allevamento: Pergola, spalliera

Età delle viti: da 2 a 70 anni

Processo: 100% manuale

Cantina:

Fermentazione: Una settimana con il 20% dei grappoli, senza controllo di temperatura

Macerazione: 40/50 giorni

Affinamento: 6 mesi in inox, 6 mesi in botti usate (barrique 30% e tonneaux 70%)

Imbottigliamento: Senza chiarifica, senza filtrazione

Chiusura: Con tappo tecnico

Vino:

Alcohol: 13.5% By Vol

Acidità totale: 6.3 g/L

Solforosa totale: < 50mg/L

Zucchero residuo: 0