



VITICOLTORI EROICI®



Vigne:

Uva: Nebbiolo 95% (Picotendro cloni 308, 415, 182),
restante Ner d'Ala e Neretto

Denominazione: Carema DOC Vigne Alte

Vigneti: Airale (Calunnie)

Altitudine: da 450m a 500m slm

Tipo di allevamento: Pergola (topia)

Età delle viti: Da 2 a 70 anni

Processo: 100% manuale

Cantina:

Fermentazione: Con piede di fermentazione in acciaio

Macerazione: 40 giorni. Parte con cappello sommerso.
Parte dell'uva intera.

Affinamento: 4 mesi in inox, 12 mesi in botti usate
(barrique e tonneaux), parte in ceramica

Imbottigliamento: Senza chiarifica, senza filtrazione

Chiusura: Con tappo naturale controllato uno ad uno e
diam 30

Vino:

Alcohol: 13% By Vol (+/- 0,5%)

Acidità totale: 6,5 g/L (+/-0,5g/L)

pH: 3.40 (+/- 0,1)

Solforosa totale: < 80 mg/L

Zucchero residuo: 0