



# sorPasso

VITICOLTORI EROICI®



## **Vigne:**

Uva: Nebbiolo 95% ( Picotendro cloni 308, 415, 423),  
restante Ner d'Ala e Neretto

Denominazione: Carema DOC

Vigneti: Carema (Siei, Neirere, Runchet, Airale)

Altitudine: da 350m a 500m slm

Tipo di allevamento: Pergola (topia) e spalliera

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

Affinamento: 4 mesi in inox, 15 mesi in botti usate  
(barrique e tonneaux)

Imbottigliamento: Senza chiarifica, senza filtrazione

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

## **Vino:**

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

Acidità totale: 6 g/L (+/-0,5g/L)

pH: 3.50 (+/- 0,1)

Solforosa totale: < 80 mg/L

Zucchero residuo: 0