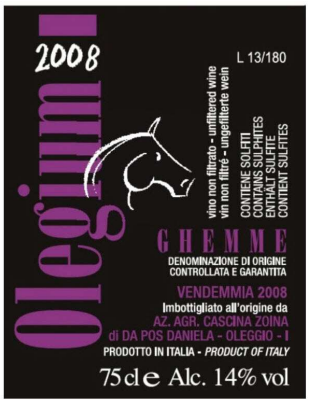
Olegium
Ghemme

Vendemmia 2008



Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino tendente al granata, al naso è intenso, complesso, raffinato, con sentori di frutti rossi, liquirizia, vaniglia e tabacco, al palato è deciso, asciutto, sapido, speziato ed armonico con un finale di piccoli frutti rossi ed amarena.
Vitigno: Nebbiolo Spanna 95% Uva Rara 5%.
Vigneto: 4.700 mq. con piante mediamente di 50 anni, densità di 3.000 piante/ha. Esposizione Sud/ovest, altitudine 300 mt. s.l.m. Terreno sciolto sabbioso.
Potatura: Guyot.
Resa: per la vendemmia 2008 la resa per ettaro è stata di 55 q.li, quella uva-vino del 58%.
Vinificazione: fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura costante e controllata di 24°, con una macerazione di dodici giorni e fermentazione malolattica in legno.
Affinamento: cinquantadue mesi in tonneaux da 500 litri**,** due mesi in acciaio ed almeno sei mesi in bottiglia.
Data di imbottigliamento: 1 luglio 2013.
Dati analitici:
Titolo alcolometrico volumico effettivo 13,80%v.
Acidità totale di 6,05 g/l.
Anidride solforosa totale di 45 mg/l.
Estratto secco: 28,06 g/l.
Produzione: n. 1.933 bottiglie da 750 ml.
Potenziale di invecchiamento: 15-20 anni.
Temperatura di servizio: 18°
Numero di lotto: 13/180

I vini elaborati nella nostra cantina non vengono filtrati, consigliamo quindi di scaraffare in quanto potrebbero essere presenti sedimenti naturali.

Cascina Zoina
di Da Pos Daniela
Via Ronchetto, 5 - 28047 Oleggio (NO) - Tel. 335.6350692
www.cascinazoina.it e-mail: info@cascinazoina.it