

Centoundici

Colline Novaresi d.o.c. - Nebbiolo

Vendemmia 2012



Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino con sfumature violacee, accompagna sentori floreali e di frutta rossa ad un profumo intenso particolare, il sapore è fresco ed armonico con tannicità moderata.

Vitigno: Nebbiolo Spanna 100% di cui 70% clone NE-111 (rosè).

Vigneto: 4.500 mq. piantati parte nel 2001 e parte nel 2003 con una densità di 5.000 piante/ha. Esposizione Sud - Sud/est, altitudine 300 mt. s.l.m. Terreno sciolto sabbioso.

Potatura: Guyot con una potatura a 7 gemme per pianta ed un carico di 35.000 gemme/ha.

Resa: per la vendemmia 2012 la resa per ettaro è stata di 69 q.li, quella uva-vino del 64%.

Vinificazione: macerazione a freddo di 48 ore a 10°, fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura costante e controllata di 21°, con una macerazione di tre giorni, con due delestage al giorno, sulle proprie vinacce e sei giorni su vinaccia fresca di Barbera, fermentazione malolattica in acciaio. **Per l'elaborazione di questo vino è stato utilizzato solamente il mosto fiore**

Affinamento: nove mesi in acciaio.

Data di imbottigliamento: 7 agosto 2013

Dati analitici:

Titolo alcolometrico volumico effettivo 13,40%v.

Zuccheri riduttori 0 g/l.

Acidità totale di 5,36 g/l.

Anidride solforosa totale di 43 mg/l.

Estratto secco 27,60 g/l.

Produzione: n. 2.660 bottiglie da 750 ml.

Temperatura di servizio: 16/18°

Potenziale di invecchiamento: 10 anni.

Lotto n. 13/220

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



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