



Langhe Nebbiolo Ciabot Russ

Vigneti: situati a Novello con esposizione OVEST dell'età di 45 anni

Vitigno: Nebbiolo 100%

Ceppi ad ettaro: 5000 ceppi circa

Terreni: medio impasto, argillo calcareo

Note di coltivazione: potatura medio-corta di 7-8 gemme con guyot semplice ; ad inizio maturazione viene praticato diradamento riducendo la produzione per singolo ceppo del 30% circa

Vinificazione: l'uva vendemmiata viene pigiata sofficemente in vasche di acciaio inox termocondizionate dove inizia a fermentare spontaneamente; la fermentazione avviene a 28/30°C e la macerazione si prolunga per 15/20 giorni muovendo la massa con rimontaggi e follature almeno 4 volte al giorno. Alla svinatura il vino farà spontaneamente la fermentazione malolattica sempre nelle vasche di acciaio.

Affinamento: dopo le fermentazioni il vino inizia il suo periodo di affinamento che sarà per 12 mesi di barriques francesi usate e botti grandi. Dopo l'imbottigliamento viene ancora affinato per circa 6/9 mesi in bottiglia.

Bottiglie prodotte: 7000 circa