

*Scheda tecnica*    LANGHE NEBBIOLO DOC “*La Riddolina*” 2011

Classificazione: *Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.)*

Tipo di vino: *Rosso*

Prima annata di produzione: *1999*

Comune di produzione: *Neive – Cn*

Uve: *100% uva Nebbiolo*

Anno di impianto: *1995*

Altimetria: *360 metri*

Esposizione: *Sud-Est*

Tipologia del terreno: *tendenzialmente calcareo- argilloso*

Resa per ettaro: *7500 Kg*

Sistema di allevamento: *Controspalliera*

Forma di allevamento *Guyot semplice*

Densità di impianto: *5.500 piante per ettaro*

Epoca di vendemmia: *dal 30 settembre all' 8 ottobre*

Vinificazione: *Dopo pigiadiraspatura, le due frazioni ( quella liquida e quella solida) vengono lasciate macerare non prima, però , dell'inoculo dei lieviti selezionati. Prima del termine della fermentazione alcolica il prodotto è stato separato dalla frazione solida e travasato in barriques dove svolgerà gli ultimi gradi di zucchero e la fermentazione malolattica . Dopo travaso in acciaio e nuovamente in barriques fino a completamento del giusto affinamento.*

Materiale delle vasche di fermentazione: *Acciaio/barriques di rovere da 225 litri*

Durata della fermentazione: *7 giorni*

Durata della macerazione: *5 giorni*

Temperatura fermentazione: *28-30° C*

Gradazione alcolica: *14.5% Vol*

Acidità totale: *5.40 g/L*

Estratto secco: *30.20 gr./litro*

Epoca di imbottigliamento: *Dicembre 2013*

Capacità di invecchiamento: *da bere da 1 anno a 12 anni*

Epoca di massimo godimento: *3 - 8 anni*

**CASCINA SARIA**

Loc Riofreddo n.9 12052 Neive (Cn)

Tel\fax 0039 - 0173-67683\331-2892921 [cascina.saria@libero.it](mailto:cascina.saria@libero.it) [www.cascinasaria.it](http://www.cascinasaria.it)