

# Poche Casse

## SCHEDA TECNICA

**VARIETA' UVA:** Nebbiolo

**TERRENO:** Argilloso

**PERIODO RACCOLTA:** Fine ottobre

**VINIFICAZIONE:** Le uve vengono raccolte manualmente e deposte attentamente in cassette da 5 kg, mettendo i grappoli giustamente distanziati per favorire il loro asciugamento ed evitare la formazione di muffe. Le cassette vengono poi impilate su pedane e tenute in locale riscaldato a 20°C e ben areato fino al momento della pigiatura, quando il peso è diminuito di circa un 35%. Al momento della pigiatura il pigiato viene inoculato di lieviti selezionati specifici per questi prodotti da uve stramature. Fermentazione a temperatura controllata di 28°C, e macerazione per un totale di 20/25 gg. Svinatura, travasi e dopo la fermentazione malolattica viene messo a riposare in botte di legno di rovere da 5 hl per 24 mesi.

**INVECCHIAMENTO:** Lunghissimo, dipende dall'ambiente di conservazione.

**CONSERVAZIONE:** Bottiglia coricata e al riparo dalla luce in ambiente fresco e a temperatura costante.

**COLORE:** Rosso rubino più o meno scarico in giovinezza, tendente a tonalità granata con il passare degli anni.

**PROFUMO:** Caratteristico, intenso e delicato con sentori dominanti di lampone e viola, fruttato, leggero il boisè, speziato.

**SAPORE:** Leggermente abboccato ed asciutto, caldo, pieno ed armonico, si avverte un tannino morbido e quasi dolce per l'affinamento in botte di legno; di notevole persistenza.

**GRADAZIONE:** 15,5% vol

**ABBINAMENTO:** Formaggi e secondi piatti saporiti, carni rosse e selvaggina, da fine pasto. Da meditazione.

**TEMPERATURA:** 18/ 20°C



## TECHNICAL DATA

**GRAPE' VARIETY:** Nebbiolo

**TYPE OF SOIL:** Clay

**HARVESTING PERIOD:** from the beginning until the half of October

**VINIFICATION:** The grapes are harvested manually and carefully placed in 5 kg crates, spacing the bunches appropriately to facilitate drying and prevent mold formation. The crates are then stacked on pallets and kept in a well-ventilated room heated to 20°C until pressing, when their weight has decreased by about 35%. At the time of pressing, the crushed grapes are inoculated with selected yeasts specific for these products made from overripe grapes. Fermentation takes place at a controlled temperature of 28°C, and maceration lasts for a total of 20/25 days. After racking, decanting, and malolactic fermentation, the wine is left to rest in 5 hl oak barrels for 24 months.

**AGING:** Depending on storage, it can be very long.

**STORING:** Lain down bottle and far from light, in a well-sheltered environment and at constant temperature.

**COLOR:** Ruby-red, lighter when young. Tendency to garnet red with the passing of the years.

**AROMA:** Intense. yet delicate with dominant signs of raspberry and violet. Slightly boisè and spiced.

**TASTE:** Dry, warm, full and harmonic. Thanks to the ageing in wood barrels, tannins are very elegant yet very persistent.

**ALCOHOLIC GRADE:** 15,5% vol

**PAIRING:** Cheeses and savoury main courses, red meat and game, but can also be enjoyed at the end of a meal.

**SERVICE TEMPERATURE:** 18/ 20°C