

Poche Casse

SCHEMA 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