

Langhe Rosso DOC - La Bisbetica



Nome del Vino: La Bisbetica

Classificazione: Langhe Rosso DOC

Zona di Origine: Treiso, Langhe

Varietà e percentuali: Barbera 50% Nebbiolo 50%

Tipo di suolo, esposizione e altitudine: Il terreno è una marna bianca calcarea leggermente argillosa di origine marina. L'altitudine va da 200 a 350 metri

Metodo di Vinificazione: La vinificazione avviene interamente in acciaio inox con frequenti follature e macerazione lunga circa 10 giorni a temperatura controllata. Con la svinatura e la conseguente fermentazione malolattica il vino viene travasato in carati di rovere francese da 225 litri per un affinamento di 18 mesi. Dopo questo periodo il vino viene imbottigliato senza alcun trattamento di filtrazione.

Bottiglie prodotte: circa 4.000 bottiglie.

Rese per ettaro: 60 q/ha

Dati analitici

Annata 2003

Alcool 14,74%vol.

Estratto secco netto 31,00 g/litro

Acidità totale: 5,3g/litro .