

Barbaresco DOCG - Vigneto Cichin



Nome del vino: Cichin

Classificazione: Barbaresco DOCG

Zona di Origine: Langhe, Comune di Treiso sottozona Rombone

Superficie Vigneto: 0,70 ha

Varietà e percentuali: Nebbiolo 100%

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

Metodo di Vinificazione: La vinificazione avviene interamente in acciaio inox con frequenti follature e macerazione lunga circa 10-15 giorni a temperatura controllata. Con la svinatura e la conseguente fermentazione malolattica il vino viene travasato in botti grandi di rovere per un affinamento di 20 mesi. Dopo questo periodo il vino viene imbottigliato senza alcun trattamento di filtrazione. Una volta imbottigliato il vino rimane in vetro per altri 12 mesi prima di essere commercializzato.

Bottiglie prodotte: circa 4500 bottiglie.

Rese per ettaro: 50 q/ha

Dati analitici

Annata 2001

Alcool 14,01 %vol.

Estratto secco netto 27,9 g/litro

Acidità totale: 5,4 g/litro