



NEBBIOLO D'ALBA *Runcaja*



Vitigno: 100% Nebbiolo Lampia.

Zona di produzione: Santa Maria di La Morra.

Il Vigneto: le uve provengono da un impianto giovane sotto i 15 anni di età con una densità di impianto di 5000 ceppi /Ha.

La Potatura: la forma di allevamento scelta è il guyot: ogni ceppo viene gestito con una potatura di 8 gemme e una produzione complessiva dell'impianto di 55 HL/Ha.

In Cantina: la macerazione è durata 6 giorni in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata con un costante lavoro di rimontaggio. La massima temperatura raggiunta durante il processo fermentativo è stata di 29°C. Ciò non solo ha permesso di ottenere una buona estrazione polifenolica, ma ha anche limitato un'eccessiva volatilizzazione degli aromi fruttati. La fermentazione alcolica e malolattica sono proseguite in fusti di rovere da 500 L. L'affinamento in tonneaux continua per 6 mesi con un costante lavoro di sospensione delle fecce fini per mantenere profumi e caratteristiche che ben si identificano con il frutto del nebbiolo e il territorio di provenienza.