



CASCINA
DEL POZZO

Langhe Rosso Bricco Serra

VITIGNO	Nebbiolo 70%, Barbera 30%
AREA DI PRODUZIONE	Castellinaldo – Roero
TERRENO	sabbioso (66% sabbia, 30% limo, 4% argilla)
ESPOSIZIONE/ ALTITUDINE	310 m
ALLEVAMENTO/ POTATURA	controspalliera / Guyot
DENSITÀ D'IMPIANTO	5.000 viti per ettaro
RESA PER ETTARO	40 hl
VENDEMMIA	manuale a fine settembre
VINIFICAZIONE	6-8 giorni di macerazione con frequenti délestages e follature; temperatura controllata regime massimo 28° C
AFFINAMENTO	12 mesi in tonneau (60% nuovi); assemblaggio in botti di inox; 9 mesi in bottiglia
BOTTIGLIE ANNUE	2.000
ABBINAMENTI	piatti di carni rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati

NOTE DI DEGUSTAZIONE

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



CASTELLINALDO | PIEMONTE | ITALIA