



ALBUGNANO DOC

GEBIET: Castelnuovo Don Bosco

SORTE: 100 % Nebbiolo

HÖHE: 350 m ü. d. Meeresspiegel

BODEN: Schwach saurer pH-Wert, überwiegend Lehm – Eisen mit Anteilen von Rotlehm

EXPOSITION: Süd/Ost

ERTRAG: 60 Doppelzentner pro Hektar

REBERZIEHUNG: Spalierziehung mit Guyot Rebschnitt

ERNTE: Manuell, erste Oktoberhälfte

VINIFIKATION: Alkoholische Gärung mit Maischegärung in Edelstahltanks für 10-12 Tage. Malolaktische Gärung bis 100 %.

REIFUNG: 12 Monate in großen Holzfässern, 3 Monate in Stahlfässern, 4 Monate in der Flasche.

SERVIERTEMPERATUR: 18°

PAARUNGSEMPFEHLUNGEN: Passt gut zu gegrilltem, rotem Fleisch, Braten und Blauschimmelkäse.

