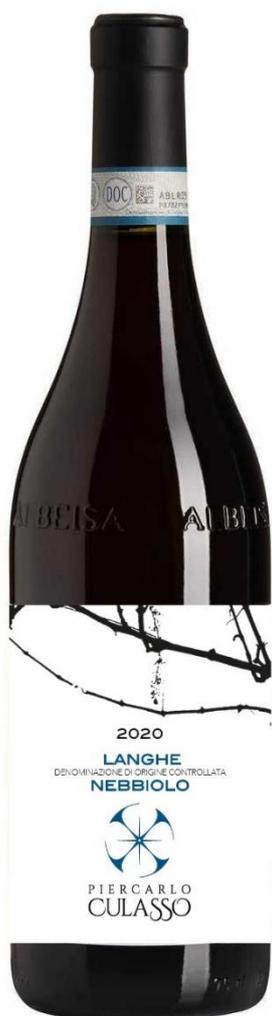




PIERCARLO·CULASSO

SCHEDA TECNICA



LANGHE DOC NEBBIOLO

VITIGNO: 100% NEBBIOLO

ESPOSIZIONE VIGNETI: SUD-OVEST

COMPOSIZIONE TERRENO: MARNE
CALCAREE E ARGILLOSE

ALTITUDINE: 250 – 270 MT SLM

FERMENTAZIONE: 15 – 20 GIORNI IN
VASCHE D'ACCIAIO A TEMPERATURA
CONTROLLATA

AFFINAMENTO: RIMANE IN ACCIAIO PER
CIRCA 6 MESI, SEGUE AFFINAMENTO IN
BOTTIGLIA PRIMA DI ESSERE MESSO IN
COMMERCIO

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2020