



Vitigno: Nebbiolo 100%

Bottiglie annue: 30.000 in media

Terreno: sabbioso di sabbia fine

Esposizione e Altitudine: varia / 330-280 m s.l.m.

Vendemmia: manuale, fine settembre inizio ottobre

Allevamento: contospalliera

Potatura: Guyot

Densità dell'impianto: 4800 viti per ettaro

Resa per ettaro: 56 hl

Vinificazione: 6-8 giorni macerazione in acciaio

Affinamento: almeno 6 mesi in legno

Temperatura di servizio: 18/20°

Via Santo Stefano Roero, 124 - 12043 Canale d'Alba (CN) - Tel. +39 0173 978009 Fax +39 0173 959849
cantina@matteocorreggia.com - www.matteocorreggia.com