



APAPÀ



Vitigno: Nebbiolo 100%

Bottiglie annue: 400 in media

Terreno: sabbioso (69% sabbia fine, 4% sabbia grossa, 29% limo, 2% argilla)

Esposizione e altitudine: sud / 290-260 m s.l.m.

Vendemmia: manuale, inizio ottobre

Allevamento: contropalliera

Potatura: Guyot

Densità dell'impianto: 5500 viti per ettaro

Resa per ettaro: 45-50 hl

Vinificazione: 45-50 giorni di macerazione sulle bucce in anfora di ceramica

Affinamento: almeno 20 mesi in anfora di ceramica; almeno 20 mesi in bottiglia

Temperatura di servizio: 18/19°



Azienda Agricola Matteo Correggia di Costa Ornella

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