

# Langhe Nebbiolo DOC

Vino nobile, corposo, di colore rosso granato con riflesso aranciato quando invecchiato, profumo caratteristico, tenue e delicato che si accentua e si perfeziona con l'invecchiamento.

Il suo gusto è secco, strutturato e di buon corpo, vellutato, armonico e persistente.

Affinato in piccole botti di rovere per 14/18 mesi.

Coltivato nei comuni di Barbaresco e Treiso con esposizione solare a sud.

Nome del prodotto: Langhe Nebbiolo DOC

Vitigno: Nebbiolo

Denominazione: Langhe Nebbiolo

Classificazione: DOC

Colore: rosso

Tipologia: fermo

Paese/Regione: Barbaresco – Treiso

Alcool svolto: 14,5 %

Zucchero residuo: 0,3 g/l

Numero di bottiglie prodotte: 4000

## VINIFICAZIONE

**Metodo:** la fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata a 28 °/30° C con frequenti rimontaggi ogni giorno per un periodo di 20 giorni, successivamente 10 giorni di macerazione con cappello sommerso. Dopo la fermentazione malolattica in vasche di acciaio viene trasferito in piccole botti di rovere da 225 litri dove affina per 14/18 mesi. Non filtrato e imbottigliato.

**Temperatura:** 28/30° temperatura controllata

**Durata:** 30 giorni

**Malolattica:** in acciaio

**Affinamento:** 14/18 mesi

**Età delle botti:** 3/6 anni

**Tipo di botte:** barrique e tonneau

**Tipo di legno:** rovere francese

**Livello di tostatura:** medio

**Percentuale di botti nuove:** 10%

**Tempo in legno:** 14/18 mesi

**Tempo minimo in bottiglia:** 1 mese

## VIGNA

% Uva/ Vitigno: nebbiolo 100 %

Terreno: marnoso calcareo

Esposizione: est / sud ovest

Metodo agricolo: convenzionale

Anno d'impianto: 2006 / 2015

Tipo di vendemmia: manuale in cassette

Geolocalizzazione: 44°42'16 N – 8°05'11 E

## BOTTIGLIA

Peso della bottiglia vuota: 575 g

Potenziale d'invecchiamento: 5 anni

Dimensione del turacciolo: 26x45

Materiale del turacciolo: sughero naturale

Tipo di bottiglia: Albeisa Tradizionale

Numero di bottiglie per scatola: 6-12

Dimensione della scatola: 6 bot. 26x18x31 – 12 bott 26x32x34

## ANALISI CHIMICHE

Estratto secco: 27,0 g/l

Acidità totale: 5,50 g/l (acido tartarico)

Acidità volatile: 0,80 g/l (acido acetico)

SO2 totale: 57 mg/l

SO2 libera: 30 mg/l circa



### Azienda Agricola Rusel

Frazione Tre Stelle, 18 – 12050 Barbaresco (Cuneo)

+39 0173 638280

+39 339 302 2902

info@rusel.it

P. IVA 03276850041