“QUARTETTO” LANGHE ROSSO D.O.C.

VITIGNO: Nebbiolo, Pinot Noir, Merlot, Syrah.

VIGNA: diversi vigneti in Bussia (Monforte d’Alba).

VENDEMMIA: manuale con selezione dell’uva in vigneto.

EPOCA DI RACCOLTA: metà di ottobre.

VINIFICAZIONE: in rosso con macerazione delle bucce in vasche di acciaio inox.

TEMPI DI FERMENTAZIONE: il mosto rimane a contatto delle bucce per 8-10 giorni.

TEMPERATURE DI FERMENTAZIONE: da 24 a 26 gradi centigradi.

AFFINAMENTO DI CANTINA: il vino nuovo trascorre alcuni mesi nelle vasche di acciaio con diversi travasi, in seguito viene messo in legno dove rimane per alcuni mesi.