

Muntacc 2019

Coste della Sesia D.O.C. Rosso

*Sulla collina della Prevostura, nella costa del "Muntacc", maturano Nebbiolo e Vespolina .
Dalla saggia unione di queste uve nasce il nostro Coste della Sesia,
un rosso strutturato, elegante ed austero.*

VITIGNI: Nebbiolo 85%, Vespolina 15%

ZONA DI ORIGINE: Nord Piemonte, Lessona, vigneto La Prevostura

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

ESPOSIZIONE: sud / sud-est

ALTITUDINE: 350 m s.l.m.

TERRENO: 35% antiche sabbie marine, 40% limi, 25% argilla

SUPERFICIE: 2,5 ettari

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4500 piante ad ettaro

VENDEMMIA: manuale in cassette, 12 ottobre 2019

VINIFICAZIONE: fermentazione in acciaio inox con macerazione post-fermentativa di 20 giorni, malolattica in acciaio

AFFINAMENTO: in legno - barrique e tonneaux - per 16 mesi. In bottiglia per 9 mesi

DATI ANALITICI:

GRADO ALCOLICO COMPLESSIVO: 14,00%

ACIDITÀ TOTALE: 5,00g/l

ESTRATTO SECCO: 26,4g/l

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 3650

ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO: oltre 12 anni