



**ARALCADER**  
**2019**

COSTE DELLA SESIA DOC  
100% NEBBIOLO

Varietà: Nebbiolo 100%  
Anno di impianto: 1975  
Vigna di produzione: Alto Piemonte, uve provenienti dalla vigna "Prella" della collina di Montecavallo  
Età media viti in produzione: 45 anni  
Terreno: suolo con pH molto acido costituito da sabbie marine  
Esposizione: sud  
Altitudine: 450 metri s.l.m.  
Sistema di allevamento: Guyot classico  
Vendemmia: raccolta e selezione manuale a metà Ottobre  
Vinificazione: tradizionale del Nebbiolo, con macerazione a cappello emerso per 21 giorni  
Fermentazione: malolattica in acciaio a temperatura controllata  
Affinamento: in botte grande in legno di rovere francese per 24 mesi. Ulteriormente affinato in bottiglia per almeno 6 mesi  
Prima vendemmia: 2004  
Grado alcolico complessivo: 13%  
Acidità totale: 5,16 g/l  
Formato: 750 ml

*Vino ottenuto da vigne in conversione biologica*

Note:

---

---

---

---

---



C A S T E L L O <sup>DI</sup>  
M O N T E C A V A L L O