



CAJANTO 2019

COSTE DELLA SESIA DOC
70% NEBBIOLO 30% VESPOLINA

Varietà: Nebbiolo 70% Vespolina 30%
Anno di impianto: 1990
Vigna di produzione: Alto Piemonte, uve provenienti dalla vigna "Vignetta" della collina di Montecavallo
Età media viti in produzione: 30 anni
Terreno: suolo con pH molto acido costituito da sabbie marine e humus boschivo
Esposizione: sud
Altitudine: 450 metri s.l.m
Sistema di allevamento: Guyot classico
Vendemmia: raccolta e selezione manuale a metà Ottobre
Fermentazione: malolattica in acciaio a temperatura controllata
Affinamento: la Vespolina in botte d'acciaio, mentre il Nebbiolo in botte piccola di legno francese per 15 mesi. Ulteriormente affinato in bottiglia per almeno 6 mesi
Prima vendemmia: 2000
Grado alcolico complessivo: 12,5%
Acidità totale: 5,34 g/l
Formato: 750 ml

Vino ottenuto da vigne in conversione biologica

Note:



C A S T E L L O ^{DI}
M O N T E C A V A L L O