

Majoli

D.O.C COSTE DELLA SESIA



Il nobile Nebbiolo nella sua veste più gioviale e spensierata. Un vino versatile che colpisce per le sue note delicate, mentre si libera sul palato con estrema freschezza e piacevole sapidità.

VITIGNI: Nebbiolo 100%

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2006

ZONA DI PRODUZIONE: Alto Piemonte, dalle vigne di proprietà situate nei Comuni di Villa del Bosco e Lessona

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

ETÀ MEDIA VITI IN PRODUZIONE: 15 anni

GIACITURA: collinare

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest / Sud-Est

ALTITUDINE: 270-350 metri s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot classico

TERRENO: suoli con ph acido costituiti da argilla caolinica.

EPOCA DI VENDEMMIA: inizio Ottobre

VINIFICAZIONE

Raffreddamento delle uve.

Diraspa- pigiatura.

Stabulazione per 5 giorni pressatura diretta soffice, non c'è macerazione pellicolare eccetto nel tempo di pressatura.

Pulizia statica del mosto.

Inoculo e fermentazione in vasca in acciaio inox a 16°C.

Sosta e chiarifica in vasca in acciaio inox, batonnage per 3 mesi.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: non effettuata

AFFINAMENTO: 5 mesi in vasche in acciaio inox con batonnage manuale

ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO: entro 3 anni dalla vendemmia