



20'000 bottiglie



Vigneto La Perla: 3,5 ha

Nebbiolo (3 ha)

Pignola valtellinese (0,5 ha)



~15 sett.	~ 30 sett.	~15 ott.	~15 ott.	~ 5 nov.
°C ↑ ↓	°C ↑ ↓	°C ↑ ↓	°C ↑ ↓	°C ↑ ↓
°C → ↑	°C → ↑	°C → ↑	°C → ↑	°C ↓ ↑
Pignola valtellinese	Nebbiolo	Nebbiolo	taglio capofrutto ~ 20 gg	Nebbiolo
cassetta 12 kg	cassetta 5 kg	cassetta 12 kg		cassetta 12 kg
separazione bucce - mosto	appassimento 2 mesi fruttaio - 30% peso	20 giorni macerazione		25 giorni macerazione
iperossidazione	30 giorni macerazione	36 mesi botte grande		48 mesi botte grande
fermentazione a bassa temperatura	36 mesi botte grande	18-24 mesi		18-24 mesi
24 mesi sui lieviti	18-24 mesi			
remuage manuale				

+ 2 g/L zucchero
liqueur d'expédition

