

■ BARBARESCO "*Cascina Crosa*" D.O.C.G.

Vitigno: 100% Nebbiolo

Sistema di Allevamento: Guyot

Vigna: "Sottozona San Giuliano" vigneti in Neive 400 m.s.l.m. di 40 anni

Esposizione: sud-ovest

Terreno: marnoso-calcareo

Vinificazione: pigiadiraspatura soffice, fermentazione alcolica 10 -15 giorni a temperatura controllata

Invecchiamento: affinamento per due anni: 100% in botti di rovere francese 25-30 hl. Affinamento in bottiglia per 6 mesi

Imbottigliamento: agosto

Cepi per Hectare: 5,000

Resa per Hectare: 85 ql/ha -1.5 kg per pianta

Gradazione Alcolica: 14%

Varietal: 100% Nebbiolo

Vine Cultivation: Guyot

Vineyard: 40 years old vineyard, Cru "San Giuliano" in the village of Neive at about 400 mt above sea level

Exposure: southwest

Soil: clay/limestone soil

Vinification: soft pressing, temperature controlled alcohol fermentation for 10-15 days

Aging: aged for 2 years: 100% in 25-30hl French oak casks "botte". Aged in the bottle for a minimum of 6 months

Bottling: August

Plants per Hectare: 5,000

Yield per Hectare: 85 ql/ha and an average of 1.5 kg per plant

Alcohol Content: 14%

