

NERVI**GATTINARA**GATTINARA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA**VIGNA MOLSINO****2014****CONTERNO**

Varietà:	100% Nebbiolo
Vigneti:	Molsino 350-420 m s.l.m. una selezione delle migliori uve da un totale di ca. 12 ha.
Vinificazione:	Diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione in tini di rovere troncoconici; fermentazione a temperatura controllata.
Macerazione:	3-4 Settimane
Fermentazione malolattica:	Al termine della fermentazione alcolica in botti di rovere.
Affinamento:	In legno di diverse capacità da 10 a 76 hl per almeno 40 mesi.
Caratteristiche organolettiche:	Molsino viene prodotto soltanto nelle migliori annate.
Produzione:	15.900 Bottiglie
Alcool:	13.5% Vol
Acidità Totale:	5.6 g/l
Ph:	3.66
Temperatura di servizio:	15-17 °C