



SANDRÌN

COSTE DELLA SESIA DOC - NEBBIOLO



100% NEBBIOLO



INVECCHIAMENTO IN TONNEAU DA 500 LT DI ROVERE FRANCESE DI SECONDO PASSAGGIO
AGEING IN 500 LT USED, FRENCH OAK TONNEAU



ROBUSTO MA DAI TANNINI MORBIDI, OTTIMO CON PRIMI E SECONDI A BASE DI CARNI ROSSE

STURDY BUT WITH SOFT TANNINS, PERFECT WITH RED MEATS FIRST AND SECOND COURSES

Prima annata di produzione: 2017

Zona di produzione: GATTINARA e LOZZOLO

Età dei vigneti: circa 40 anni

Esposizione: Sud-Ovest/Sud-Est

Sistema di allevamento: Guyot classico

Altitudine: 270-380 metri s.l.m.

Resa media: 60 q.li/ettaro

Terreno: il suolo presenta grossi blocchi di quarzi e porfidi dal colore rosso bruno dal ph tra i più bassi della regione

Epoca di vendemmia: prima metà di ottobre

Vinificazione:

- Diraspa pigiatura
- Fermentazione in acciaio con rimontaggi e delestage
- Macerazione: tra i 15 ed 22 giorni
- Fermentazione malolattica in legno durante la primavera successiva
- Affinamento: invecchiamento tra i 12 ed i 18 mesi in tonneau da 500 lt di rovere francese di secondo passaggio

Attitudine all'invecchiamento: 15 anni

First year produced: 2017

Production area: GATTINARA and LOZZOLO

Average age of vines: about 40 years

Exposure to sunlight: South-West/South-East

Vine training technique: Guyot

Altitude: between 270-380 meters on the sea level.

Grapes yield: 60 quintals/ha

Soil type: large block of red-brown coloured quartz and porphyry with one of the lowest pH in the region

Harvest date: first half of october

Wine making:

- Destemming - Crushing
- Fermentation in stainless steel vats with pumping over and déléstage
- Maceration: between 15 and 22 days
- Malolactic fermentation in wood during the following spring time
- Maturation: aged between 12 and 18 months in 500 lt used, french oak tonneau

Ageing potential: 15 years