

LA VINIFICAZIONE

La vinificazione viene fatta spontaneamente senza aggiunta di lieviti, enzimi o attivanti.

Normalmente il 5° giorno successivo alla pigiatura parte la fermentazione che dura circa 12-15 giorni (dipende dall'annata). In questa fase vengono fatti 2 rimontaggi manuali al mattino e alla sera e si controllano le temperature.

Terminata la fermentazione alcolica vengono fatti 2 travasi per pulire il vino e si scalda la cantina per favorire l'inizio della fermentazione malo lattica (anch'essa spontanea).

Terminata quest'ultima fermentazione si fanno altri 3 travasi per togliere eventuali fondi residui, si fanno le dovute aggiunte di solforosa e inizia la fase di affinamento esclusivamente in barrique.

Il Barolo ha un periodo di affinamento di 24 mesi con il 25% di barrique nuove e il 75% di barrique usate mentre il Langhe Nebbiolo resta 12 mesi, ma solamente in barrique usate.

Terminato l'affinamento il vino torna in acciaio si controllano i solfiti e dove necessario si fanno le dovute aggiunte.

In seguito il vino viene lasciato sedimentare spontaneamente a circa 4°C per circa 15 giorni poi viene travasato altre 2 volte.

Verso la fine di agosto, inizio settembre si imbottiglia il vino facendo l'ultima aggiunta di solforosa.

Tutti i vini non vengono filtrati e i livelli di solfiti in bottiglia sono circa la metà del valore massimo previsto dal disciplinare di produzione.