



## SCHEDA TECNICA "NERODUVA" 2016

**Classificazione:** Vino da tavola

**Tipo di vino:** Rosso

**Annata di produzione:** 2016

**Numero di bottiglie prodotte:** 905

**Uve:** Ancellotta e Malbo Gentile

**Resa per pianta:** 1,7 Kg. per pianta

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Epoca di vendemmia:** 8 Settembre 2016

**Periodo di maturazione:** Uve fatte appassire sui graticci poi affinamento per 24 mesi in barriques di rovere francese, per metà nuove.

**Epoca di imbottigliamento:** 8 Giugno 2019

**Gradazione alcolica:** 15,90 % vol.

**Acidità totale:** 6.10

**pH:** 3.67

**Estratto Secco:** 36%

**SO<sub>2</sub>:** 20 mg/lit

**Capacità di invecchiamento:** da bere subito o da invecchiare anche oltre i 10 anni

## TECHNICAL NOTES "NERODUVA" 2016

**Type of wine:** Red wine from overripe grapes

**Year of production:** 2016

**Number of bottles produced:** 905

**Grape varieties:** Ancellotta, Malbo Gentile

**Yield per vine:** 1,7 Kg. per vine

**Training system:** guyot

**Harvest period:** 8th September 2016

**Maturation period:** "Appassimento" (drying of the grapes) on bamboo racks for 4 months. Then maturation in French oak barrels for 24 months

**Bottling Period:** 8 th June 2019

**Alcohol content :** 15,90% vol.

**Total Acidity:** 6,10

**pH:**3.67

**Dry extract:** 36%

**SO<sub>2</sub>:** 20 mg/lit

**Food Pairing Suggestion:** Recommended with chocolate-based sweets, aged cheeses, like parmesan, pecorino, etc..A great meditation wine.

**Ageing Potential :** To be drunk immediately or to keep up to 10 years

## TECHNISCHE ANGABEN "NERODUVA" 2016

**Weinsorte:** Rotwein aus überreifen Trauben

**Produktionsjahr:** 2016

**Zahl der Flaschen:** 905

**Trauben:** Ancellotta, Malbo Gentile

**Ertrag pro Strauch:** 1,7 Kg. pro Strauch

**Zuchtsystem:** bespornter Kordon

**Weinlese:** 8 September 2016

**Weinausbau:** 4 Monate-Welken der Trauben auf Hürden, dann 24 Monate-Reifen in französischen Eichenbarriques

**Abfüllung:** 8 Juni 2019

**Alkoholgehalt:** 15,90% vol.

**Gesamtsäure:** 6,10

**PH:** 3.67

**Trockener Extrakt:** 36%

**SO<sub>2</sub>:** 20 mg/lit

**Kombinierungsmöglichkeiten:** Passend zu Schokolade, Schokoladensüßigkeiten, gelagertem Käse wie Parmesan- und Schafkäse. Ein hervorragender Meditationswein

**Lagerungsfähigkeit:** sofort zu trinken oder höchstens 10 Jahre abzulagern