



Az. Agr. Cantine Cogo
di Cogo Stefania
Via Madonna, 33 bis
28013 GATTICO-VERUNO NO
ITALY

P. IVA IT02479020030
C.F. CGOSFN79D53A429N
Phone: +39 338 5333662
E-mail: info@cantinecogo.it

Colline Novaresi Rosso DOC “Il Sorno” 2018

Vitigni: Nebbiolo 100%

Prima annata di produzione: 2018

Zona di Produzione: In Nord Piemonte, nel comune di Gattico

Caratteristiche dei vigneti: Coltivazione in biologico sin dall'impianto (Certificazione Valoritalia srl)

Età media viti in produzione: 4 anni

Esposizione: Sud

Altitudine: circa 380 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: guyot classico

Resa media: 1 kg per vite

Terreno: suoli con pH acidi costituiti prevalentemente da sabbie di origine morenica

Epoca di vendemmia: Ottobre 2018 manualmente in cassetta

Vinificazione:

- Diraspa-pigiatura
- Fermentazione in piccole vasche in acciaio inox per 28 giorni con temperature comprese tra i 22°C ed i 28°C
- Fermentazione malolattica: naturale, svolta nella primavera successiva alla vendemmia
- Affinamento: 12 mesi in barriques usate e 12 mesi in vasca in acciaio inox
- Imbottigliamento: seconda settimana di Dicembre 2020
- Numero di bottiglie prodotte: 780 bottiglie da 0,75 l

Dati analitici:

Grado alcolico complessivo: 13,69 % vol

Zuccheri secchi riduttori: < 0,4 g/l

Acidità totale: 6,50 g/l

pH: 3,32