



**Le PIANELLE**

## **Al Forte 2016**

Coste della Sesia Rosso DOC

*Rebsorten: Nebbiolo 70%, Croatina 20% & Vespolina 10%*

*Böden: Porphyr & roter Sand vulkanischen Ursprungs*

*Ernte: 3. Oktober & 12. Oktober 2016*

*Durchschnittlicher Ertrag pro Rebstock: 0,9 kg*

*Ausbau: 18 Monate im Eichenfass (20 hl & 27 hl)*

*Abfüllung: 13. September 2018*

*Produktion: 3.435 (0,75 l)*

### **Analytische Werte**

*Alkohol: 13,79% vol*

*Säure: 5,73 g/l*