



**BOSCO AGOSTINO**



## LANGHE NEBBIOLO

### RUREM

#### Vinificazione

Viene condotta in vasche di acciaio inox per 10/12 giorni a temperatura controllata (max 28°C) effettuando 2/3 rimontaggi al giorno. Dopo la svinatura si mantiene il vino in acciaio favorendo il completo svolgimento della fermentazione malolattica.

#### Affinamento

Terminata questa seconda fermentazione il vino viene inserito in barrique (usate) e in fusti francesi della capacità di 500 litri (usati) dove proseguirà l'affinamento per 10-12 mesi. Durante questa fase il vino subirà un travaso per evitare il formarsi di sentori di ridotto. Alla fine di questa fase di affinamento il prodotto resta in stoccaggio in vasche di acciaio per 3/4 mesi. A questo punto si può procedere all'imbottigliamento.

75 cl.  
14% vol

