



SANDRÌN

COSTE DELLA SESIA DOC - NEBBIOLO



100% NEBBIOLO



INVECCHIAMENTO FRA GLI 8 E I 12 MESE IN LEGNO
AGEING BETWEEN 8 AND 12 MONTHS IN BARRELS



**ROBUSTO MA DAI TANNINI MORBIDI, OTTIMO
CON PRIMI E SECONDI A BASE DI CARNI
ROSSE**

*STURDY BUT WITH SOFT TANNINS, PERFECT
WITH RED MEATS FIRST AND SECOND COURSES*

Prima annata di produzione: 2017

Zona di produzione: GATTINARA e
LOZZOLO

Esposizione: Sud-Ovest/Sud-Est

Sistema di allevamento: Guyot classico

Terreno: il suolo presenta grossi blocchi di
quarzi e porfidi dal colore rosso bruno dal
ph tra i più bassi della regione

Epoca di vendemmia: prima metà di
ottobre

Vinificazione:

- Diraspa pigiatura
- Fermentazione in acciaio con
rimontaggi e delestage
- Macerazione: tra i 15 ed 22 giorni
- Fermentazione malolattica durante la
primavera successiva

Attitudine all'invecchiamento: 15 anni

First year produced: 2017

Production area: GATTINARA and
LOZZOLO

Exposure to sunlight: South-West/South-
East

Vine training technique: Guyot

Soil type: large block of red-brown
coloured quartz and porphyry with one of
the lowest pH in the region

Harvest date: first half of october

Wine making:

- Destemming - Crushing
- Fermentation in stainless steel vats
with pumping over and déléstage
- Maceration: between 15 and 22 days
- Malolactic fermentation during the
following spring time

Ageing potential: 15 years