

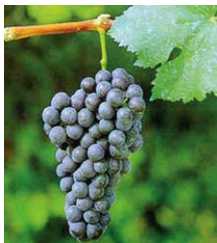


PRODICE

Langhe DOC Nebbiolo



MonteOliveto
di Casà



Lampone



Fragola di Bosco



Cannella

La stella e la mitologia: Prodice. Essa fa parte delle costellazioni delle Iadi e dista circa 151 anni luce dalla Terra. Nella mitologia Prodice è una ninfa boschiva del monte Nisa e una delle nutrici di Dioniso.

L'annata: 2008

Il vitigno: Nebbiolo 100%

Il Vigneto

L'origine (comune e zona): Monticello d'Alba, Monteoliveto di Casa

Il tipo di suolo: Terreno franco sabbioso a pH subalcalino

L'esposizione: Sud

L'altitudine: 250-320 metri sul livello del mare

L'età delle viti: 3 anni

Il sistema di impianto: Controspalliera

Il sistema di potatura: Guyot

Il numero di viti a ettaro: 4.500 piante

La produzione ad ettaro: 5.600 litri

L'Annata

Il giudizio sintetico: 5 stelle su 5

La valutazione analitica: Il 2008 è stata un'annata molto equilibrata dal punto di vista meteorologico con un inverno freddo con discrete nevicate, una primavera piovosa fresca e un'estate asciutta e con temperature miti. L'autunno, ancora fresco e con poche precipitazioni, ha favorito molto la maturazione dell'uva. Dopo la vendemmia, si sono avute abbondanti piogge, seguite da nevicate che hanno riportato la piovosità media ai livelli ottimali (800 mm/anno).

La Vendemmia

L'epoca di vendemmia: Inizio di settembre

Tipo di vendemmia: Raccolta manuale con cassette forate

Le caratteristiche delle uve alla vendemmia: Brix: 23,5° / Acidità: 7,30‰ / pH: 3,25

La Cantina

La pigiatura: Pigiatura meccanica con diraspatura

La fermentazione: Vinificazione in rosso a cappello emerso con controllo della temperatura e rimontaggi giornalieri

Il tipo di lieviti: Lieviti selezionati autoctoni

La macerazione: 5 giorni

La maturazione: In contenitori di acciaio inox per 6 mesi

L'imbottigliamento: A metà giugno 2009

L'affinamento in bottiglia: Almeno 2 mesi in cantina

Le bottiglie prodotte: 1.334 bottiglie da 75 Cl

Il Vino

La gradazione alcolica: 14,00 % Vol

L'acidità totale: 5,30‰

Il pH: 3,50

Gli zuccheri residui: inferiore ai 2 g/l

La temperatura di servizio: 18°C

I Caratteri Organolettici

Colore: Rosso rubino con eleganti riflessi granata

Profumo: Ampio, fruttato ed etereo, con note che ricordano iol lampone, la fragolina, la confettura di frutti rossi, leggeri sentori speziati

Sapore: Secco, pieno e persistente, con elegante personalità

The star and the mythology: Prodice. The star is part of the lades and it is about 151 light years from Earth. In the Greek mythology she was one of the nymphs of the woods and she helped raising Dionisus.

Vintage: 2008

Grape variety: Nebbiolo 100%

The Vineyard

Area of origin: Monticello d'Alba, località Monteoliveto di Casa

Soil: Sand with subalkaline pH

Exposure: South

Altitude: 250-300 m above sea level

Age of vines: 3 years old

Pruning system: Guyot

Density per hectare: 4,500 vines/ha

Yield per hectare: 5,600 l/ha

The Vintage

The 2008 vintage was extremely balanced: it had a cold winter with a discrete amount of snow, a cool and rainy spring and a dry and moderately hot summer. The cool fall had scarce rainfall and it favoured the ripening of the grape. After the harvest, the frequency of rain increased up to optimal levels (800 mm/year).

The Harvest

Time of harvest: Beginning of October

Method: Hand harvested with small vented bins.

Charateristics of grapes at harvest: Brix: 23,5° / Initial Acidity: 7,30‰ / pH: 3,25

The Winemaking

Pressing: Mechanical pressing with destemming

Fermentation: Temperature controlled fermentation with daily pumpovers.

Type of yeasts: Selected local yeasts

Skin contact: 5 days

Ageing: In stainless steel vats for 6 months

Bottling: Mid June 2009

Bottle ageing: 2 months

Tot. bottles produced: 1,334 bottles of 75 cl

The Wine

Alcohol: 14,00 %

Total Acidity: 5,30‰

Final pH: 3,50

Residual Sugars: Less than 2 g/l

Serving Temperature: 18° C / 64° F

Tasting Notes:

Dark ruby in the glass. Aromas of fresh fruit, in particular blackberry and strawberry. On the palate the wine is young and with evident acidity. Dry and soft with flavours of red cherry jam and spices. Well balanced fruity finish.



**MonteOliveto
di Casa**

Frazione Casa 1 - 12066 Monticello d'Alba (CN) Italy - Tel. +39.0173.64850 - Cell. +39.333.1004647

www.monteolivetodicasa.it

infopoint@monteolivetodicasa.it