

# DIEGO CONTERNO

## NEBBIOLO D'ALBA DOCG "BALUMA"

Vino ottenuto dai vigneti posti sulla collina Monguglielmo, in un appezzamento con esposizione sud-ovest, ad un'altezza di circa 500 m s.l.m. Il Nebbiolo d'Alba che si ottiene presenta caratteristiche legate alla freschezza dell'uva, grazie alla breve fermentazione di cinque giorni, ed al passaggio in legno nelle botti da 500 litri, della durata di circa sei mesi.



### L'UVA

VITIGNO: nebbiolo d'Alba sito nel comune di Monforte d'Alba, con esposizione Sud-Ovest a circa 500 m s.l.m. sulla collina "Bricco Monguglielmo".

TERRENO: gli elementi principali sono l'argilla e la marna calcarea.

SISTEMA DI COLTURA: Guyot semplice

PRODUZIONE MEDIA: 55 HI per ettaro

### IL VINO 2009

ALCOL: 14 %

ACIDITA' TOTALE: 5.0 g/l

ESTRATTO TOTALE: 26.1 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO: 3.2 g/l

### IL VINO 2010

ALCOL: 14.5 %

ACIDITA' TOTALE: 6.0 g/l

ESTRATTO TOTALE: 27.1 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO: 1.0 g/l