



Vino:
Vitigni:
Zona di produzione:
Vigneti (anno impianto):

Langhe DOC Bianco 2018
Sauvignon Blanc (50%), Chardonnay (50%)
Roddino (Località Mucci)
Chardonnay 2800 mq (2012),
6 cloni diversi di Chardonnay
Sauvignon Blanc 1000 mq (2014)
3 cloni diversi di Sauvignon Blanc

Potatura:
Terreni:
Vendemmia:
Resa:
Pigiatura, diraspatura:

Guyot
calcarei, terreni sabbiosi e argillosi
nel periodo 5.9. - 13.9.2018
750 g/mq
soffice, in riduzione (in una pressa a tamburo
chiuso, sempre sotto azoto)
a temperatura controllata, che va da 14°C a 18°C
per circa 30 giorni
no
in vasche d'acciaio per 9 mesi sui lieviti fini

Fermentazione alcolica:

Fermentazione malolattica:
Affinamento:

Acidità totale:
Zuccheri riduttori:
Estratto secco netto (non riduttore):
Alcol effettivo:
Imbottigliamento:

5,69 g/l
0,84 g/l
19,3 g/l
14,56 % vol
1109 bottiglie da 0,75 l