



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

Langhe DOC Bianco 2019
Sauvignon Blanc (64%), Chardonnay (36%)
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
13.9.2019
520 g/mq
soffice, in riduzione (in una pressa a tamburo chiuso, sempre sotto azoto)

Fermentazione alcolica:

a temperatura controllata, che va da 14°C a 18°C per circa 30 giorni

Fermentazione malolattica:
Affinamento:

no
in vasche d'acciaio per 9 mesi sui lieviti fini

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

6,45 g/l
1.98 g/l
19,1 g/l
15,48 % vol
660 bottiglie da 0,75 l
tappi della marca diam10, garantiti 10 anni