



## Technische Daten

Wein:

Traubensorte:

Produktionsgebiet:

Rebberg (Pflanzjahr):

Rebschnitt:

Bodenbeschaffenheit:

Ernte:

Ertrag:

Kelterung:

Alkoholische Gärung:

Malolaktische Gärung:

Ausbau:

Alkohol effektiv:

Restzucker:

Gesamtsäure:

Trockenextrakt:

Gesamtschwefel:

Abfüllung:

Verschluss:

Produktion:

Langhe DOC Chardonnay

Chardonnay 100%

Roddino (Località Mucci)

2800 qm (2012), 6 verschiedene Chardonnay Klone

Guyot

kalkhaltig, sandiger und lehmiger Boden

15.9.2023 und 16.9.2023

864 g/qm

sanftes Pressen der ganzen Trauben, in Reduktion  
(in einer geschlossenen Trommel unter Stickstoff)  
bei kontrollierter Temperatur zwischen 14°C a 18°C  
während ca. 30 Tagen

teilweise

im Stahltank, 14 Monate auf Feinhefe

14,21 % vol    ±0,13    (Minimum 10.5 %)

0,33 g/l    ±0,11

4,74 g/l    ±0,21    (Minimum 4,5 g/l)

18,7 g/l    ±0,7    (Minimum 14 g/l)

95 mg/l    ±5    (Maximum 200 mg/l)

7.1.2025

Korken Marke diam10, 10 Jahre garantiert TCA frei  
www.diam-sugheri.com

1504 Flaschen à 0,75 l