



|                       |   |
|-----------------------|---|
| Wein:                 | Langhe DOC Bianco 2019  |
| Traubensorten:        | Sauvignon Blanc (64%), Chardonnay (36%)   |
| Produktionszone:      | Roddino (Località Mucci)  |
| Rebberg (Pflanzjahr): | Sauvignon Blanc 1000 qm (2014)<br>3 verschiedene Klone Sauvignon Blanc<br>Chardonnay 2800 qm (2012),<br>6 verschiedene Klone Chardonnay |
| Rebschnitt:           | Guyot   |
| Bodenbeschaffenheit:  | kalkhaltig, sandiger und lehmiger Boden   |
| Ernte:                | 13.9.19 - 14.9.2019   |
| Ertrag:               | 650 g/mq  |
| Pressen:              | sanft, in Reduktion (in einer geschlossenen Trommel unter Stickstoff)   |
| Alkoholische Gärung:  | kontrollierte Temperatur, zwischen 14°C a 18°C für ca. 30 Tage  |
| Malolaktische Gärung: | nein  |
| Ausbau:               | im Stahltank für 9 Monate auf Feinhefe  |
| Gesamtsäure:          | 6,45 g/l  |
| Restzucker:           | 1,98 g/l  |
| Trockenextrakt:       | 19,1 g/l  |
| Alkohol effektiv:     | 15,36 % vol   |
| Produktion:           | 660 Flaschen à 0,75 l   |
| Abfüllung:            | 4.9.2020  |
| Verschluss:           | Korken der Marke diam10, 10 Jahre garantiert<br>www.diam-sugheri.com  |