



Wein:	Langhe DOC Bianco 2018
Traubensorten:	Sauvignon Blanc (50%), Chardonnay (50%)
Produktionszone:	Roddino (Località Mucci)
Rebberg (Pflanzjahr):	Chardonnay 2800 mq (2012), 6 verschiedene Klone Chardonnay Sauvignon Blanc 1000 mq (2014) 3 verschiedene Klone Sauvignon Blanc
Rebschnitt:	Guyot
Bodenbeschaffenheit:	kalkhaltig, sandiger und lehmiger Boden
Ernte:	5.9.18 - 13.9.18
Ertrag:	750 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:	5,69 g/l
Restzucker:	0,84 g/l
Trockenextrakt:	19,3 g/l
Alkohol effektiv:	14,56 % vol
Produktion:	1109 Flaschen à 0,75 l
Verschluss:	Korken der Marke diam10, 10 Jahre garantiert www.diam-sugheri.com