Vino:	Langhe DOC Bianco 2018
Vitigni:	Sauvignon Blanc (50%), Chardonnay (50%)
Zona di produzione:	Roddino (Località Mucci)
Vigneti (anno impianto):	Chardonnay 2800 mq (2012), 6 cloni diversi di Chardonnay Sauvignon Blanc 1000 mq (2014) 3 cloni diversi di Sauvignon Blanc
Potatura:	Guyot
Terreni:	calcarei, terreni sabbiosi e argillosi
Vendemmia:	nel periodo 5.9. - 13.9.2018
Resa:	750 g/mq
Pigiatura, diraspatura:	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:	no
Affinamento:	in vasche d'acciaio per 9 mesi sui lieviti fini
Acidità totale:	5,69 g/l
Zuccheri riduttori:	0,84 g/l
Estratto secco netto (non riduttore):	19,3 g/l
Alcol effettivo:	14,56 % vol
Imbottigliamento:	1109 bottiglie da 0,75 l

Cascina Mucci di Bion Alexander - Loc. Mucci 2 - IT 12050 Roddino (CN)
Tel 0039 0173 79 40 89 Fax 0039 79 40 89 Mobile 0039 335 809 89 21
e-mail info@cascinamucci.it www. cascinamucci.it