



Vino:	Langhe DOC Chardonnay
Vitigno:	Chardonnay 100%
Zona di produzione:	Roddino (Località Mucci)
Vigneti (anno impianto):	2800 mq (2012), 6 cloni di Chardonnay diversi
Potatura:	Guyot
Terreni:	calcarei, terreni sabbiosi e argillosi
Vendemmia:	nel periodo 16.9.2019- 18.9.2019
Resa:	680 g/mq
Pigiatura, diraspatura:	soffice, in riduzione (in una pressa a tamburo chiuso, sempre sotto azoto)
Fermentazione alcolica:	temperatura controllata che va da 14°C a 18°C per ca. 30 giorni
Fermentazione malolattica:	no
Affinamento:	in vasche d'acciaio per 9 mesi sui lieviti fini
Acidità totale:	6.19 g/l
Zuccheri riduttori:	1.09 g/l
Estratto secco netto:	19.5 g/l
Alcool effettivo:	14.07% vol
Imbottigliamento:	6.5.2020
Sistema di chiusura:	tappo Marke diam10, garantito 10 anni www.diam-sugheri.com
Bottiglie prodotte:	1330 bottiglie da 0,75 l