



## Technische Daten

Wein:	Langhe DOC Chardonnay
Traubensorte:	Chardonnay 100%
Produktionsgebiet:	Roddino (Località Mucci)
Rebberg (Pflanzjahr):	2800 qm (2012), 6 verschiedene Chardonnay Klone
Rebschnitt:	Guyot
Bodenbeschaffenheit:	kalkhaltig, sandiger und lehmiger Boden
Ernte:	13.9.2021 - 14.9.2021
Ertrag:	600 g/qm
Pressen:	sanft, in Reduktion (in einer geschlossenen Trommel unter Stickstoff)
Alkoholische Gärung:	bei kontrollierter Temperatur zwischen 14°C a 18°C für ca. 30 Tage
Malolaktische Gärung:	nein
Ausbau:	im Stahltank, 8 Monate auf Feinhefe
Gesamtsäure:	5,34 g/l
Restzucker:	0,71 g/l
Trockenextrakt:	18,9 g/l
Alkohol effektiv:	15,58% vol
Abfüllung:	26.8.2022
Verschluss:	Korken Marke diam10, 10 Jahre garantiert TCA frei www.diam-sugheri.com
Produktion:	1500 Flaschen à 0,75 l