



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:	31.08.2022 und 01.09.2022
Ertrag:	800 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, 9 Monate auf Feinhefe
Gesamtsäure:	4,78 g/l
Restzucker:	0,42 g/l
Trockenextrakt:	19,2 g/l
Alkohol effektiv:	15,91% vol
Abfüllung:	23.8.2023
Verschluss:	Korken Marke diam10, 10 Jahre garantiert TCA frei www.diam-sugheri.com
Produktion:	1602 Flaschen à 0,75 l