



Scheda tecnica

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 31.08.2022 e 01.09.2022
Resa:	800 g/mq (limite della DOC 1000 g/mq)
00	
Pressatura	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 ca. 30 giorni
Fermentazione malolattica:	no
Affinamento:	in vasche d'acciaio per 9 mesi sui lieviti fini
Acidità totale:	4,78 g/l
Zuccheri riduttori:	0,42 g/l
Estratto secco netto:	19,2 g/l
Alcool effettivo:	15,91% vol
Imbottigliamento:	23.08.2023
Sistema di chiusura:	tappo marchio diam10, garantito 10 anni www.diam-sugheri.com
Bottiglie prodotte:	1602 bottiglie da 0,75 l