



Technische Daten

Wein:	Langhe DOC Sauvignon 2020
Traubensorten:	Sauvignon Blanc (90%), Chardonnay (10%)
Produktionszone:	Roddino (Località Mucci)
Rebberg (Pflanzjahr):	Sauvignon Blanc 1000 qm (2014) und 500 qm (2018) 3 verschiedene Klone Sauvignon Blanc Chardonnay 2800 qm (2012), 6 verschiedene Klone Chardonnay
Rebschnitt:	Guyot
Bodenbeschaffenheit:	kalkhaltig, sandiger und lehmiger Boden
Ernte:	9.9. - 10.9.2020
Ertrag:	550 g/qm
Pressen:	sanft, in Reduktion (in einer geschlossenen Trommel unter Stickstoff)
Alkoholische Gärung:	kontrollierte Temperatur, zwischen 14°C a 18°C für ca. 30 Tage
Malolaktische Gärung:	nein
Ausbau:	im Stahltank für 9 Monate auf Feinhefe
Gesamtsäure:	5,28 g/l
Restzucker:	2,35 g/l
Trockenextrakt:	17,0 g/l
Alkohol effektiv:	15,28% vol
Produktion:	784 Flaschen à 0,75 l
Abfüllung:	9.9.2021
Verschluss:	Korken Marke diam10, 10 Jahre Garantie, www.diam-sugheri.com