



Scheda tecnica

Vino:

Vitigni:

Zona di produzione:

Vigneti (anno impianto):

Langhe DOC Sauvignon 2020

Sauvignon Blanc (90%), Chardonnay (10%)

Roddino (Località Mucci)

Sauvignon Blanc 1000 mq (2014) und 500 mq (2018)

3 diversi cloni di Sauvignon Blanc

Chardonnay 2800 mq (2012),

6 diversi cloni di Chardonnay

Potatura:

Terreni:

Guyot

calcarei, terreni sabbiosi e argillosi

Vendemmia:

9.9.2020 - 10.9.2020

Resa:

550 g/mq

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 di acciaio per 9 mesi sui lieviti fini

Acidità totale:

5,28 g/l

Zuccheri riduttori:

2,35 g/l

Estratto secco netto:

17,0 g/l

Acool effettivo:

15,28% vol

Produzione:

784 Flaschen à 0,75 l

Imbottigliamento:

9.9.2021

Sistema di chiusura:

tappo diam10, garantito 10 anni, www.diam-sugheri.com