



Technische Daten

Wein:	Langhe DOC Sauvignon 2022
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:	05.09.2022
Ertrag:	620 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 10 Monate auf Feinhefe
Gesamtsäure:	5,07 g/l
Restzucker:	0,31 g/l
Trockenextrakt:	19,5 g/l
Alkohol effektiv:	15,71% vol
Produktion:	876 Flaschen à 0,75 l
Abfüllung:	19.08.2023
Verschluss:	Korken Marke diam10, 10 Jahre Garantie, www.diam-sugheri.com