



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:

Resa:

05.09.2022

620 g/mq (limite della DOC 1000 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 10 mesi sui lieviti fini

Acidità totale:

5,07 g/l

Zuccheri riduttori:

0,31 g/l

Estratto secco netto:

19,5 g/l

Acool effettivo:

15,71% vol

Produzione:

876 bottiglie da 0,75 l

Imbottigliamento:

19.08.2023

Sistema di chiusura:

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