



Technische Daten

Wein:	Langhe DOC Sauvignon 2023		
Traubensorten:	Sauvignon Blanc		
Produktionszone:	Roddino (Località Mucci)		
Rebberg (Pflanzjahr):	Sauvignon Blanc 1000 qm (2014) und 500 qm (2018) 3 verschiedene Klone Sauvignon Blanc		
Rebschnitt:	Guyot		
Bodenbeschaffenheit:	kalkhaltiger, sandiger und lehmiger Boden		
Ernte:	13.9.2023		
Ertrag:	560 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 13 Monate auf Feinhefe		
Gesamtsäure:	4.98 g/l	±0,21	(Minimum 4,5 g/l)
Restzucker:	0,27 g/l	±0,11	
Trockenextrakt:	18.0 g/l	±0,7	(Minimum 14 g/l)
Alkohol effektiv:	15,23 % vol	±0,13	(Minimum 11.5 %)
Gesamtschwefel:	96 mg/l	±5	(Maximum 200 mg/l)
Produktion:	920 Flaschen à 0,75 l		
Abfüllung:	9.1.2025		
Verschluss:	Korken Marke diam10, 10 Jahre Garantie, www.diam-sugheri.com		