



Langhe Chardonnay D.O.C. “L'Angelica”



Bezeichnung: Langhe Chardonnay D.O.C.

Jahrgangswein: Ja

Herkunftsgebiet: Verschiedene Weinbergen alle in Monforte d'Alba (CN), die zu Podere Rocche Manzoni gehören

Erster Jahrgang in der Firmengeschichte: 1989

Anbau: nachhaltige Landwirtschaft, unter Reduzierung von Fungiziden

Anbausystem und Bepflanzungsdichte: Guyot 4000 Weinreben pro Hektar

Hektarertrag: 5000-6000 kg

Rebsorten: 100% Chardonnay

Weinherstellung: Gleich nach der Softpresse kommt die Maische in die kleinen Eichenfässern, in denen die Gärung in Räumen mit kontrollierten Temperaturen erfolgt.

Alkoholgehalt: 13,5%

Weinausbau: etwa 18 Monate Weinalterung in Holz und etwa 12 Monate erste Verfeinerung in Betontank. Nach der Flaschenabfüllung, zusätzliche etwa 12 Monate Verfeinerung in Glas.

Lagerfähigkeit: mehr als 15 Jahren

Flaschenformate: 0,75 L

Die oben wiedergegebenen Daten sind das Ergebnis eines Durchschnitts von mehreren Jahrgängen, das je nach Jahrgang variieren kann.

Podere Rocche dei Manzoni

Località Manzoni Soprani, 3 - 12065 Monforte d'Alba (CN) - Tel. +39 0173 78421