



ANNA MARIA ABBONA

LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

DOLCETTO

www.annamariabbona.it



ANNAMARIA ABBONA

LANGHE DOLCETTO

VITIGNO
Dolcetto 100%

VIGNETO
1,5 ha di vigneto giovane

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
guyot

TERRENO
calcareo - argilloso

ALTITUDINE
530 mt. S.l.m.

ESPOSIZIONE
est

RESA PER ETTARO
85 Q./ha

RACCOLTA
dopo il 20 settembre

VINIFICAZIONE
tradizionale in vasche di acciaio
con macerazione di 4/5 giorni

MALOLATTICA
in autunno

AFFINAMENTO
in acciaio per 6 mesi

N° BOTTIGLIE
14000

GRAPE VARIETY
Dolcetto 100%

VINEYARD
1,5 ha of young vineyard

GROWING SYSTEM
guyot

SOIL
calcareous - clayey

ALTITUDE
530 mt. above sea level

EXPOSURE
east

YELD PER HECTARE
85 Q./ha

HARVEST
after the 20th of september

VINIFICATION
traditional in stainless steel tanks
with 4/5 days maceration

MALOLACTIC
in autumn

REFINING
in stainless steel tanks for 6 months

N° OF BOTTLES
14000

ANNAMARIA ABBONA

Fraz. Moncucco, 21 • 12060 Farigliano (CN) • tel. 0173.797228
info@annamariabbona.it • www.annamariabbona.it
produzione propria vini tipici delle Langhe