



DOCG
ANNA MARIA ABBONA
DOGLIANI



ANNA MARIA ABBONA

MAIOLI

DOGLIANI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
SUPERIORE

1991 E 12 01



ANNA MARIA ABBONA

DOGLIANI SUPERIORE MAIOLI

VITIGNO Dolcetto 100%	GRAPE VARIETY Dolcetto 100%
VIGNETO 1,5 ha di vigneto vecchio (1936/1943)	VINEYARD 1,5 ha old vineyard (1936/1943)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO guyot	GROWING SYSTEM guyot
TERRENO tufo e marne calcaree	SOIL tuff and calcareous marl
ALTITUDINE 500 mt. S.l.m.	ALTITUDE 500 mt. above sea level
ESPOSIZIONE sud/sud-ovest con forte pendenza	EXPOSURE south/south-west with steep slope
RESA PER ETTARO 50 Q./ha	YELD PER HECTARE 50 Q. /ha
RACCOLTA fine settembre/inizio ottobre	HARVEST end of september/beginning of october
VINIFICAZIONE tradizionale in vasche di acciaio con macerazione di 8/10 giorni	VINIFICATION traditional in stainless steel tanks with 8/10 days maceration
MALOLATTICA in autunno	MALOLACTIC in autumn
AFFINAMENTO in acciaio per 22 mesi	REFINING in stainless steel tanks for 22 months
N° BOTTIGLIE 7000	N° OF BOTTLES 7000

ANNA MARIA ABBONA

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