

LANGHE "L'AURA" D.O.C.



Vitigno

70% Chardonnay, 30% Riesling Renano.

Esposizione

Est 420 metri s.l.m. - Loc. Camie, Monforte.
Ovest 420 metri s.l.m. - Val di Sacco, Monforte.

Terreno

Calcareo - marnoso con 40% di sabbia.

Resa per ettaro

60 q.li.

Vendemmia

Manuale, con selezione dell' uva in vigna.

Epoca di raccolta

Seconda decade di settembre per lo Chardonnay e ultima decade di settembre per il Riesling Renano.

Vinificazione

Pressatura diretta molto soffice delle uve, per lo Chardonnay. Sul Riesling Renano viene effettuata una macerazione pellicolare per 4 ore a 4°.

Fermentazione

A temperatura controllata di massimo 18°, avvenuta in acciaio per il Riesling Renano, in barriques nuove di rovere Francese del Vosges per lo Chardonnay.

Affinamento

5 mesi in legno ove si è svolta la fermentazione malolattica ed è stato effettuato un batonage per 2 mesi per lo Chardonnay; 5 mesi in acciaio a 5° per il Riesling Renano evitando lo svolgimento della malolattica.

Imbottigliamento

Prima decade del mese di aprile.

Dati analitici

Grado alcolico: 13% vol.
Acidità totale: 5,80 g/l.
Ph: 3,20.
Estratto secco netto: 22 g/l.
Anidride solforosa totale: 90 mg/l.

Wine maker: Roberto Gerbino.

