



ANNA MARIA ABBONA

CADÒ

LANGHE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
ROSSO

www.annamariaabbona.it



ANNA MARIA ABBONA

LANGHE ROSSO CADÒ

VITIGNO
Barbera 90%
Dolcetto 10%

VIGNETO
1 ha di vigneto vecchio

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
guyot

TERRENO
tufo e marne calcaree

ALTITUDINE
500-550 mt. S.l.m.

ESPOSIZIONE
sud/est

RESA PER ETTARO
50 Q./ha

RACCOLTA
1° quindicina di ottobre

VINIFICAZIONE
tradizionale in vasche di acciaio con
macerazione di 10 giorni

MALOLATTICA
in primavera

AFFINAMENTO
2/3 legno grande,
1/3 legni piccoli per 24 mesi

N° BOTTIGLIE
4000

GRAPE VARIETY
Barbera 90%
Dolcetto 10%

VINEYARD
1 ha old vineyards

GROWING SYSTEM
guyot

SOIL
tuff and calcareous marl

ALTITUDE
550 - 550 mt. above sea level

EXPOSURE
sout/east

YELD PER HECTARE
50 Q./ha

HARVEST
first fifteen days of october

VINIFICATION
traditional in stainless steel tanks
with 10 days maceration

MALOLACTIC
in spring

REFINING
2/3 large wood barrel,
1/3 small wood barrels for 24 months

N° OF BOTTLE
4000

ANNA MARIA ABBONA