



DOC



ANNA MARIA ABBONA

LANCHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

NEBBIOLO

www.annamariabbona.it



ANNA MARIA ABBONA

LANGHE NEBBIOLO

VITIGNO
Nebbiolo 100%

VIGNETO
1 ha vigne giovani

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
guyot

TERRENO
tufo e marne calcaree

ALTITUDINE
490 mt. S.l.m.

ESPOSIZIONE
sud/est

RESA PER ETTARO
60 Q./ha

RACCOLTA
inizio ottobre

VINIFICAZIONE
tradizionale in vasche di acciaio con
macerazione di 10/12 giorni

MALOLATTICA
in autunno

AFFINAMENTO
in legni tradizionali per 24 mesi

N° BOTTIGLIE
6000

GRAPE VARIETY
Nebbiolo 100%

VINEYARD
1 ha young vineyards

GROWING SYSTEM
guyot

SOIL
tuff and calcareous marl

ALTITUDE
490 mt. above sea level

EXPOSURE
sout/east

YELD PER HECTARE
60 Q./ha

HARVEST
beginning of october

VINIFICATION
traditional in stainless steel tanks
with 10/12 days maceration

MALOLACTIC
in autumn

REFINING
in traditional wood barrels for 24 months

N° OF BOTTLE
6000

ANNA MARIA ABBONA

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