LANGHE BIANCO “PRINSÌPI” D.O.C.

Comune: Monforte d’Alba
Varietà: Chardonnay - Manzoni bianco
Anno d’impianto: 2000 - 2008 - 2016
Terreno: calcareo, argilloso con buona presenza di sabbia
Esposizione: ovest, est
Altitudine: da 200 a 580 metri s.l.m.
Pendenza: 35%
Sistema di allevamento: Guyot
Densità di impianto: 5.500/6.000 per ha
Vendemmia: raccolta e selezione manuale a fine agosto
Produzione media: 70-80 q/ha - 49-56 hl/ha
Vinificazione: macerazione a freddo e fermentazione alcolica in acciaio
Affinamento: acciaio
Prima vendemmia: 2005
Bottiglie prodotte: 13.000-16.000 circa
Formato: 750 ml

Vino ottenuto da agricoltura biologica certificata da CCPB srl - Bologna

Note: