



Langhe Sauvignon



Vitigno: Sauvignon blanc 100%

Bottiglie annue: 3.000

Terreno: 70% sabbia fine, 25% limo, 5% argilla
Esposizione sud

Altitudine: est - 270/235 mt sul livello del mare

Vendemmia: manuale, inizio settembre

Allevamento: controspalliera

Potatura: Guyot

Densità dell'impianto: 4700 viti per ettaro

Resa per ettaro: 60 hl

Vinificazione: breve macerazione in pressa,
pressatura soffice, fermentazione in acciaio a
basse temperature a protezione dall'ossigeno.

Affinamento: 50% sulle fecce in inox, 50% in
barriques francesi per 6 mesi; 10 mesi in acciaio e
1 anno in bottiglia

Temperatura di servizio: 10-12°



Azienda Agricola Matteo Correggia di Costa Ornella

Via Santo Stefano Roero, 124 - 12043 Canale d'Alba (CN) - Tel. +39 0173 978009 Fax +39 0173 959849
cantina@matteocorreggia.com - www.matteocorreggia.com