



# Langhe Sauvignon

- Vitigno:** Sauvignon blanc 100%
- Bottiglie annue:** 3.000 in media
- Terreno:** 70% sabbia fine, 25% limo, 5% argilla
- Esposizione sud Altitudine:** est - 270/235 m s.l.m.
- 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:** parte sulle fecce in inox e parte in legni piccoli per almeno 3 mesi; 10 mesi in acciaio e 1 anno in bottiglia
- Temperatura di servizio:** 10-12°



**Azienda Agricola Matteo Correggia - Società Agricola Semplice**

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