



Le Marne Grigie



Vitigno: Cab Sauv, Merlot, Petite Verdot, Syrah, Cab Franc

Bottiglie annue: 900 in media

Terreno: 69% sabbia fine

Esposizione e Altitudine: ovest – 315/305 m s.l.m.

Vendemmia: manuale, inizio ottobre

Allevamento: contropalliera

Potatura: Cordone speronato

Densità dell'impianto: 5900 viti per ettaro

Resa per ettaro: 45 hl

Vinificazione: 8/10 giorni macerazione sulle bucce in acciaio

Affinamento: passaggio in legni piccoli per almeno 4 mesi e 1 anno in bottiglia

Temperatura di servizio: 18-20°

Punteggio Galloni-vinous:

Le Marne Grigie 2021 - 94



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