

**AZIENDA AGRICOLA**  **GIACOMO GRIMALDI**

**LANGHE SAUVIGNON D.O.C.**



**VINO:** LANGHE SAUVIGNON D.O.C.

**DENOMINAZIONE:** LANGHE D.O.C.

**ZONA DI PRODUZIONE:** MONFORTE D'ALBA

**CRU:** -

**SUPERFICIE DEL VIGNETO:** 1 ETTARO

**VITIGNO:** SAUVIGNON BLANC 50% E SAUVIGNON GRIS 50%

**TIPO DI TERRENO:** CALCAREO-ARGILLOSO

**ESPOSIZIONE:** SUD

**VINIFICAZIONE:** da uve provenienti dal vigneto sito nel Comune di Monforte d'Alba, in prossimità della Frazione San Sebastiano con esposizione a sud, terreno calcareo argilloso, la densità media per ettaro è di 4000 piante. La fermentazione si svolge in acciaio ad una temperatura che varia tra i 10-12 °C, molto lenta per mantenere un frutto fresco ed intenso. Affinamento: 80% in acciaio per 7 mesi e 20% in botte grande per 7 mesi.

**CONTENUTO ALCOLICO:** 13,5%

**PRODUZIONE:** 5.000 BOTTIGLIE DA 0,75 LT.