

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Monchiero Carbone

## NOME DEL VINO

Monchiero Carbone Langhe  
Bianco Tamardi

## DENOMINAZIONE

Langhe Bianco Doc

## CLASSIFICAZIONE

DOC

## ANNATA IN COMMERCIO

2019

## REGIONE DI PROVENIENZA

Piemonte

## TIPOLOGIA

Bianchi

## STILE DI PRODUZIONE

## ZONA DI PRODUZIONE

Canale (CN), Roero

## VINIFICAZIONE

Dopo l'attenta selezione delle uve e la vinificazione separata, i mosti ottenuti fermentano in barriques e rimangono a contatto con i lieviti per i 6 mesi successivi. Seguono bâtonage via via meno frequenti. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa per altri 10 mesi prima dell'immissione in commercio.

## AFFINAMENTO

affina in barrique di rovere francese per circa 6/9 mesi

## VITIGNO/I

70% Sauvignon - 30% Arneis

## ALLEVAMENTO

guyot

## ESPOSIZIONE

Est

## ALTITUDINE

230 m

## ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

10-15 anni

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

sabbioso

## EPOCA DI VENDEMMIA

inizio settembre

## ETTARI VITATI

4

## RESA PER ETTARO

90 quintali

## ENOLOGO/CONSULENTE

Francesco Monchiero

## FORMATI DISPONIBILI

75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

8 - 10°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

4000

## QUANTITÀ PER CARTONE

6

## CODICE SAP

9197T