

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Cascina Corte

**NOME DEL VINO**  
Cascina Corte Langhe Riesling

**DENOMINAZIONE**  
.Langhe Riesling Doc

**CLASSIFICAZIONE**  
DOC

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2019

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Piemonte

**TIPOLOGIA**  
Bianchi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Dogliani (CN)

**VINIFICAZIONE**  
Fermentazione spontanea senza lieviti aggiunti, metà in vasca d'acciaio e metà in tonneaux da 700 litri di 7°- 8° passaggio, non chiarificati. Utilizzo limitato di anidride solforosa.

**AFFINAMENTO**  
Affina in vasca d'acciaio per circa 8-10 mesi e in tonneaux da 700 litri di 7°- 8° passaggio.

**VITIGNO/I**  
100% Riesling

**ALLEVAMENTO**  
Cordone speronato, Guyot

**ESPOSIZIONE**  
Ovest

**ALTITUDINE**  
450 m s.l.m.

**ETÁ MEDIA DEL VITIGNO**  
5 anni

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
Calcereo, tufaceo

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
Settembre

**ETTARI VITATI**  
0,6

**RESA PER ETTARO**  
6000 kg/ettaro

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Giuseppe Caviola

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
12,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA**  
10 - 12°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
4.000

**QUANTITÁ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
E4632