

LANGHE "L'AURA" D.O.C.



Rebsorte

70% Chardonnay, 30% Rheinriesling.

Ausrichtung

Ost 420 Meter ü. M. - Camie, Monforte.
West 420 Meter ü. M. - Val di Sacco, Monforte.

Boden

kalkhaltig, mergelig mit 40% Sand

Ertrag pro Hektar

6.000 kg.

Ernte

manuell, mit Auslese der Trauben im Weinberg.

Erntezeitpunkt

zweite Dekade im September für den Chardonnay
und letzte Dekade im September für den Rheinriesling

Weinbereitung

Very soft pressing of the grapes for the Chardonnay;
the Riesling is macerated on the skins for 4 hours at 4° C.

Alkoholgärung

bei kontrollierter Temperatur von maximal 18 °C
für den Rheinriesling im Stahl, für den Chardonnay in
neuen Barriques aus französischer Eiche aus Vosges.

Reifung

5 Monate im Holz, in dem sich die malolaktische
Gärung vollzieht, begünstigt durch mehrmalige
Batonnages innerhalb von 2 Monaten für den Chardonnay;
der Rheinriesling lagert für 5 Monate im Stahl bei 5 °C,
um hier die malolaktische Gärung zu vermeiden.

Abfüllung

erste Dekade im Monat April

Analytische Daten

Alkoholgehalt: 13 Vol.-%.
Gesamtsäure: 5,80 g/l.
PH: 3,20
Netto-Trockenextrakt: 22 g/l.
Gesamtschwefelgehalt: 90 mg/l.

Wine maker: Roberto Gerbino.

