

DOCG



ANNA MARIA ABBONA

SAN BERNARDO

DOGLIANI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
SUPERIORE
www.annamariabbona.it



ANNAMARIAABBONA

DOGLIANI SUPERIORE SAN BERNARDO

VITIGNO Dolcetto 100%	SPECIES OF VINE Dolcetto 100%
ETÀ MEDIA DEL VIGNETO 70 - 75 anni	AVERAGE AGE OF THE VINEYARD 70 - 75 years
SISTEMA DI ALLEVAMENTO guyot	GROWING SYSTEM guyot
TERRENO marne calcaree	SOIL calcareous marl
ALTITUDINE da 530 a 570 s.l.m.	ALTITUDE from 530 to 570 above sea level
ESPOSIZIONE est/sud-est	EXPOSURE east/south-est
VENDEMMIA manuale, in cassette arieggiate inizio ottobre	HARVEST manually, in crates beginning of October
VINIFICAZIONE tradizionale in vasche di acciaio	VINIFICATION traditional in stainless steel tanks
AFFINAMENTO in botti di legno grande	REFINING in large wood barrels
PRIMO ANNO DI PRODUZIONE 1998	FIRST YEAR OF PRODUCTION 1998

ANNAMARIAABBONA

Fraz. Moncucco, 21 • 12060 Farigliano (CN) • tel. 0173.797228
info@annamariabbona.it • www.annamariabbona.it
produzione propria vini tipici delle Langhe