



DOCG  
ANNA MARIA ABBONA  
DOGLIANI  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



ANNA MARIA ABBONA

MAIOLI

DOGLIANI  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
SUPERIORE

MAIOLI E32 Q



ANNA MARIA ABBONA

# DOGLIANI SUPERIORE MAIOLI

VITIGNO Dolcetto 100%	SPECIES OF VINE Dolcetto 100%
ETÀ MEDIA DEL VIGNETO 75 - 85 anni	AVERAGE AGE OF THE VINEYARD 75 - 85 years
SISTEMA DI ALLEVAMENTO guyot	GROWING SYSTEM guyot
TERRENO marne calcaree	SOIL calcareous marl
ALTITUDINE da 500 a 550 s.l.m.	ALTITUDE from 500 to 550 above sea level
ESPOSIZIONE sud/sud-ovest con forte pendenza	EXPOSURE south/south-west with steep slope
VENDEMMIA manuale, in cassette arieggiate fine settembre/inizio ottobre	HARVEST manually, in crates, end of September/beginning of October
VINIFICAZIONE tradizionale in vasche di acciaio	VINIFICATION traditional in stainless steel tanks
AFFINAMENTO in acciaio	REFINING in stainless steel tanks
PRIMO ANNO DI PRODUZIONE 1996	FIRST YEAR OF PRODUCTION 1996

ANNA MARIA ABBONA

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