



ANNA MARIA ABBONA

SCAVIS

VINO ROSSO

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA
AZIENDA AGRICOLA ABBONA ANNA MARIA
FARIGLIANO - ITALIA

75cl e

PRODUCT OF ITALY

14% vol.

CONTIENE SOSTANZE - CONTIENT DES SUSTANCES - ENHÄLT SUSTANZ - CONTIENE SUSTANCIAS - BEHÄLT SUBSTANZEN - SODIUMSULFIT

www.annamariabbona.it

TEC. EG. O. S. A.



ANNA MARIA ABBONA

VINO ROSSO SCAVIS

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO
20 - 30 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
guyot

TERRENO
argilla e marne calcaree

ALTITUDINE
da 490 a 550 s.l.m.

ESPOSIZIONE
est/sud/sud-ovest

VENDEMMIA
manuale, in cassette arieggiate
inizio ottobre

VINIFICAZIONE
in acciaio, a temperatura controllata

AFFINAMENTO
in acciaio

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE
2002

AVERAGE AGE OF THE VINEYARD
20 - 30 years

GROWING SYSTEM
guyot

SOIL
clay and calcareous marl

ALTITUDE
from 490 to 550 above sea level

EXPOSURE
east/south/south-west

HARVEST
manually, in crates
beginning of October

VINIFICATION
traditional in stainless steel tanks,
at a controlled temperature

REFINING
in stainless steel tanks

FIRST YEAR OF PRODUCTION
2002

ANNA MARIA ABBONA

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