



ANNA MARIA ABBONA

SORI DIJ BUT

DOGLIANI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

www.annamariabbona.it



ANNAMARIA ABBONA

DOGLIANI DOCG SORÌ DIJ BUT

VITIGNO
Dolcetto 100%

VIGNETO
3 ha di vigneti diversi insieme,
40/45 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
guyot

TERRENO
tufo e marne calcaree

ALTITUDINE
500-530 mt. S.l.m.

ESPOSIZIONE
est/sud/ovest

RESA PER ETTARO
70-75 Q./ha

RACCOLTA
fine settembre

VINIFICAZIONE
tradizionale in vasche di acciaio con
macerazione di 6/8 giorni

MALOLATTICA
in autunno

AFFINAMENTO
in acciaio per 10 mesi

N° BOTTIGLIE
20000 - 25000

GRAPE VARIETY
Dolcetto 100%

VINEYARD
3 ha of different vineyards combined,
40/45 years old

GROWING SYSTEM
guyot

SOIL
tuff and calcareous marl

ALTITUDE
500-530 mt. above sea level

EXPOSURE
east/south/west

YELD PER HECTARE
70-75 Q./ha

HARVEST
end of september

VINIFICATION
traditional in stainless steel tanks
with 6/8 days maceration

MALOLACTIC
in autumn

REFINING
in stainless steel tanks for 10 months

N° OF BOTTLES
20000 - 25000

ANNAMARIA ABBONA

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