



ANNA MARIA ABBONA

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



2009

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA
CN 9015 SERRALLINGA D'ALBA - ITALIA
PER AZIENDA AGRICOLA ABBONA ANNA MARIA
FARIGLIANO - ITALIA
PRODUCT OF ITALY

75 cl e

14% vol

CONTIENE SOLFITI - CONTIENT DES SULFITES - ENHÄLT SULFITE - CONTIENS SULPHITES - BEVAT SULFITER - SODIUM SULFITO

1.2.2015



ANNAMARIAABBONA

BAROLO DOCG

VITIGNO Nebbiolo 100%	GRAPE VARIETY Nebbiolo 100%
VIGNETO Comune di Castiglione Falletto	VINEYARD Castiglione Falletto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO guyot	GROWING SYSTEM guyot
TERRENO tufo e marne calcaree	SOIL tuff and calcareous marl
ALTITUDINE 250 mt. S.l.m.	ALTITUDE 250 mt. above sea level
ESPOSIZIONE sud/sud-ovest	EXPOSURE south/south-west
RESA PER ETTARO 65 Q/ha	YIELD PER HECTARE 65 Q/ha
VENDEMMIA manuale, in cassette arieggiate, inizio ottobre	HARVEST handly picked, beginning of october
VINIFICAZIONE in acciaio, per 21/22 giorni a temperatura controllata	VINIFICATION in stainless steel tanks, 21/22 days maceration skin contact with temperature control system
MALOLATTICA in autunno	MALOLACTIC in autumn
AFFINAMENTO in legni tradizionali per 30 mesi	REFINING in traditional wood barrels for 30 months
N° DI BOTTIGLIE 3000	N° OF BOTTLE 3000

ANNAMARIAABBONA

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