**FICHE  TECHNIQUE**

**VIN : GAJA SORI TILDIN LANGHE 2011
PAYS : ITALIE
REGION ET SOUS REGION : BARBARESCO
APPELLATION : LANGHE
CEPAGES : 94%% NEBIOLO ET 6% BARBERA
AGE DES VIGNES : 43  ANS
DENSITE DE PLANTATION : ENTRE 3000-600O PIEDS PAR HECTARE
RENDEMENTS : MAXIMUM 8 TONNES PAR HECTARE
SOL : ARGILE, CALCAIRE , MARNE
CULTURE : CONVENTIONNELLE
PLUVIOMETRIE : 1045 MM
IRRIGATION : NON
TAILLE : CORDON TRAINING TAILLE GUYOT
ALTITUDE : 300-450 METRES
LATITUDE : 44,72 O NORD
EXPOSITION : SUD
VENDANGES : MANUELLES
LEVURES : EXOGENES
VINIFICATION : FERMENTATION EN CUVES INOX PENDANT 3 SEMAINES
 ELEVAGE : 12 MOIS EN BARRIQUES FRANCAISE ET 12 MOIS EN BOTTI DI ROVERO
COLLAGE :
FILTRATION :
DEGRE : 14.5%
SUCRE RESIDUEL: < 3 G/L
BOUCHAGE : BOUCHON LIEGE
TEMPERATURE DE SERVICE : 16-18 O C**