**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**