



ANNA MARIA ABBONA

LANGHE ROSSO CADÒ

VITIGNO
Barbera
Dolcetto

GRAPE VARIETY
Barbera
Dolcetto

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO
50 - 60 anni

AVERAGE AGE OF THE VINEYARD
50 - 60 years

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
guyot

GROWING SYSTEM
guyot

TERRENO
argilla e marne calcaree

SOIL
clay and calcareous marl

ALTITUDINE
da 490 a 550 s.l.m.

ALTITUDE
from 490 to 550 above sea level

ESPOSIZIONE
sud/est

EXPOSURE
south/east

VENDEMMIA
manuale, in cassette arieggiate
1° quindicina di ottobre

HARVEST
manually, in crates
first two weeks of October

VINIFICAZIONE
tradizionale in vasche di acciaio

VINIFICATION
traditional in stainless steel tanks

AFFINAMENTO
in legno grande
e legni piccoli

REFINING
in large wood barrel
and small wood barrels

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE
1997

FIRST YEAR OF PRODUCTION
1997

ANNA MARIA ABBONA

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



ANNA MARIA ABBONA

CADÒ



LANGHE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
BARBERA

www.annamariabbona.it