

BIANCO DI AMANTE

Vino Bianco Frizzante



Vigneto: Galassino, 2 ha

Anno di impianto: 1986

Varietà: Trebbiano e altri autoctoni coltivati in azienda

Esposizione: sud-est, 160 m slm

Potatura: guyot

Terreno: medio impasto ricco di sassi e ciotoli

Vendemmia: manuale nella seconda settimana di settembre

Rese: 10 t/ha

Vinificazione: a freddo con pressatura soffice e decantazione statica

Fermentazione: metodo naturale in autoclave

Grado alcolico: 11,5%vol

Produzione annuale: 10.000 bottiglie

Vineyard: Galassino, 2 ha

Planted: 1986

Varietal: Trebbiano and other grapes grown in the estate

Orientation: south-east, 525 ft

Pruning: guyot

Soil: stoney, medium consistency with underlying layer of gravel

Harvesting: hand-harvested at mid-September

Yields: 10 tons/ha

Vinification: cold fermentation with soft pressing

Fermentazione: natural method in autoclave

Alcohol content: 11,5%vol

Annual production: 833 cases

Vignoble: Galassino, 2 ha

Année de plantation: 1986

Cépage: Trebbiano et autres cépages locaux cultivés au domaine

Orientation: SE, altitude 160 m

Taille: guyot

Sol: caillouteux, semi-léger, avec sous-couches de gravières

Vendanges: manuelles à la mi-septembre

Rendement: 65 hecto/ha

Vinification: fermentation à froid avec pressurage léger, débouillage statique

Fermentazione: méthode naturelle en autoclave

Dégré alcoolique: 11,5%vol

Production annuelle: 10.000 bouteilles