

GIAZ VDT BIANCO



Uve Nebbiolo vinificato in Bianco, Chardonnay

Vigneti Valtellina

Origine terreni Sabbia e argilla, sabbioso franco

Comune Tirano (SO)

Sistema di allevamento Guyot

Sesto di impianto 2x1 4500 ceppi ettaro

Resa 75 q.li uva/ettaro

Vinificazione Selezione manuale delle uve, pressatura soffice, decantazione statica a freddo, inoculo lieviti selezionati, fermentazione in piccole vasche acciaio inox, affinamento in acciaio e botte di rovere .

Affinamento pre imbottigliamento 9 mesi

Stabilizzazione Naturale

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico 12,5 % vol

Acidità 5,53 g/l in acido tartarico

Zuccheri riduttori 4,03 g/l

Estratto secco netto 19,15 g/l

Contiene solfiti

Caratteristiche

Interpretazione singolare di unione fra vino bianco da uva Nebbiolo e vino bianco da uve internazionali. Prodotto dal profumo intenso e fruttato ma con un gusto singolare ed elegante di vino rosso importante e persistente.

Temperatura di servizio 8-10°C