

BRUNELLI

PARIONDO BIANCO



Tipologia:
IGT VENETO GARGANEGA

Vitigni:
GARGANEGA 100%

Zona di Produzione:
CUSTOZA

Tipologia dei terreni:
Molto vario, calcareo su detriti.
Sistema di allevamento della vite e produzione media per ettaro:
11000 KG/HA, Pergola trentina con età media 30 anni

Tecnica di produzione:
Le uve destinate a questo vino sono raccolte manualmente e quindi diraspate e pressate poche ore dopo la macerazione per ben esaltare il carattere semiaromatico dei vitigni Garganega. Il mosto ottenuto riposa in seguito per un periodo di dieci giorni iniziando la fermentazione malolattica, operando scelte sulla base dell'andamento stagionale per compensare eventuali eccessi sia di morbidezza che di acidità. Il vino infine viene lasciato fermentare con i suoi lieviti per 3 mesi in botti da 18 hl prima di essere imbottigliato.

Descrizione Organolettica:
Colore: giallo paglierino brillante.
Aroma: sentori di pera matura e susina, biancospino e acacia.
Gusto: armonico, fresco e con un equilibrio invidiabile tra la sapidità e la leggera aromaticità.

Dati Analitici

| | |
|----------------------------|------|
| Alcool: | 12% |
| zuccheri: | 4,0 |
| anidride solforosa totale: | 132 |
| acidità volatile: | 0,17 |
| acidità totale: | 5,30 |
| estratto secco netto: | 18,1 |