

## Pinot Bianco Doc Colli Berici Polveriera



Vino ottenuto da un impianto del 1994-1995 allevato a cordone speronato.

La potatura corta, la bassa carica di gemme, riducono la resa a 60 q.li per ettaro.

Il colore è giallo paglierino tendente al dorato. Al naso è elegante e delicato con profumi di mela matura, pera e fiori. Al gusto si ritrova una marcata pulizia e delicatezza di sapori.

TIPO VINO Bianco

PRODUZIONE N°BOTTIGLIE 7000 Bottiglie

UVA Pinot Bianco 3 Cloni

diversi

SUPERFICIE VITATA Ha. 1.21.00

COMUNE UBICAZIONE Villaga(VI) Toara

ESPOSIZIONE Sud

ALTIMETRIA 30-90 s.l.m.

TERRENO Calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone Speronato

DENSITA' VITI 4000 / Ha

ANNO IMPIANTO 1994-1995

RESA UVA PER HA 6000 Kg

PERIODO VENDEMMIA 10 Settembre

VASCHE DI FERMENTAZIONE Acciaio

TEMP.DI FERMENTAZIONE 16 - 18C°

FERMENTAZ. CONTROLLATA Si

AFFINAMENTO IN LEGNO No

ALCOOL 13,5%

ESTRATTO SECCO 19,9 g/l

ZUCCHERI RESIDUI 2,3 g/l

ACIDITA' TOTALE 5,38 g/l

pH 3,33