

REGIO BIANCO

Vino Bianco

Prima Annata: 1996

Numero bottiglie prodotte: 30.000

Altimetria: 50/70 M.S.L.M

Resa/Ettaro: 100 Q.li/Ha

Densità Impianto: 4500 piante / Ha

Sistema Allevamento: guyot

Epoca Vendemmia: fine agosto primi di settembre

Temperatura Fermentazione: 16/17°C

Durata Fermentazione: 15 giorni

Gradazione: 12,0-12,50% Vol

Tecnica di produzione: decantazione statica del mosto dopo diraspapigiatura e pressatura soffice in totale assenza di ossigeno. Fermentazione ed affinamento in vasche di acciaio inox

Materiale vasche: acciaio inox

Capacità di invecchiamento: da bere giovane, nell'anno.

