



Bianco IGT Colline Pescaresi



Uve: Pecorino, Chardonnay e Traminer

Zona di produzione: Catignano – Colline Pescaresi

Altitudine vigneto: 360 m slm

Tipologia terreno: Franco - Argilloso

Sistema di allevamento: Spalliera

Produzione per ettaro: 80 q.li / ha

Età media delle viti: 15 anni

Resa uva in vino: 60%

Epoca della vendemmia: Chardonnay e Traminer seconda decade di agosto, Pecorino terza decade di agosto

Vinificazione: Le tre varietà vengono vinificate separatamente in funzione del diverso stato di maturazione. Le uve vengono raccolte manualmente e dopo la diraspapigiatura sono sottoposte a pigiatura soffice. La fermentazione alcolica dello Chardonnay e del Traminer avviene alla temperatura controllata di 14° - 15 °C e dura circa 10 giorni, mentre il Pecorino fermenta a circa 18 °C per 7-8 giorni. Durante le fasi di lavorazione delle uve, vengono utilizzati dei microrganismi in grado di colonizzare il mosto svolgendo una funzione bioprotettrice nei confronti di eventuali microrganismi indesiderati; questo ci consente di non utilizzare i solfiti prima e durante la fermentazione alcolica. I solfiti vengono aggiunti solamente al termine della fermentazione alcolica.

Fermentazione malolattica: Non svolta

Affinamento: 9 mesi in acciaio sulle fecce fini con continui bâtonnage e 3 mesi in bottiglia