Piemonte DOC Bianco

Freschezza ed equilibrio, con naturale eleganza

Un bianco fresco ed equilibrato, pensato per esprimere al meglio la sua immediatezza e armonia. Un vino versatile, capace di adattarsi a ogni occasione con semplicità e stile

COMUNE DI PRODUZIONE
Castelnuovo Calcea

ALTITUDINE
240 mslm

ESPOSIZIONE
Sud

ANNO DI IMPIANTO
2001

EPOCA DI RACCOLTA
fine agosto – inizio settembre

TIPOLOGIA DI TERRENO
argilloso – sabbioso

RESA PER ETTARO
8000 kg

RACCOLTA
manuale in piccole cassette

VINIFICAZIONE
pressatura soffice delle uve intere, fermentazione a temperatura controllata (13-14°C), fermentazione malolattica interamente svolta.

AFFINAMENTO
non previsto

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6-8 °C



Piemonte DOC Bianco

Freschezza ed equilibrio, con naturale eleganza

MUNICIPALITY OF PRODUCTION:
Castelnuovo Calcea

ALTITUDE:
240 m a.s.l.

EXPOSURE:
South

YEAR OF VINEYARD PLANTING:
2001

HARVEST PERIOD:
Late August – early September

SOIL TYPE:
Clay-sandy

YIELD PER HECTARE:
8,000 kg

HARVEST:
Hand-picked in small crates

VINIFICATION:
Soft pressing of whole grapes, temperature-controlled fermentation (13–14°C), complete malolactic fermentation.

AGING:
None

SERVING TEMPERATURE
6-8 °C

