

Alessandro Viola



Blanc de Blancs Pas dosé

SCHEDA TECNICA

Vitigno:

Catarratto 100%

Vigneti

in conduzione biologica

Denominazione:

Terre Siciliane I.G.P.

Zona vitivinicola:

C/da Fastuchera- Alcamo(Tp)

Terreni: calcarei

Anno d'impianto: 1998

Altitudine: 400 m s.l.m.

Esposizione dei vigneti: Nord-Ovest

Sistema di allevamento: Spalliera

Tipo di potatura: Guyot

Resa di uva per Ha: 70 q.li/Ha

Epoca di vendemmia:

dal 1° al 10 settembre

Fermentazione: in acciaio 25°C

fermentazione della base spontanea.

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento:

90% in acciaio 10% in barrique di rovere

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Numero di bottiglie prodotte: 3000

Solfiti totali: circa 25 mg/L

Zuccheri totali: <2g/L

Note: affinamento in bottiglia minimo 20 mesi.

