



# PERTINELLO

---

## IL GIGLIO

VENDEMMIA TARDIVA DI ALBANA E RIESLING – VINO DA UVE STRAMATURE

---



### DENOMINAZIONE

Vino da uve stramature

### ZONA DI PRODUZIONE

Alta Valle del Bidente

### VITIGNO

Albana e Riesling Renano

### VIGNETI

Vigna del Bosco, Vigna del Giglio, Vigna del Giglio di sotto

### ALTITUDINE

330-350m s.l.m.

### TERRENO

Calcareo-argilloso con presenza di sabbia e scheletro

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot unilaterale

### TIPO DI RACCOLTA

Manuale

### EPOCA DI RACCOLTA

Inizio ottobre con successiva sosta in cassette fino a dicembre

### VINIFICAZIONE

Legno

### MATURAZIONE

Legno e damigiana 8 mesi

### AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

4 mesi.

### QUANTITA' PRODOTTE

2.000 da 375ml

### TITOLO ALCOLOMETRICO

11,5 %

### ZUCCHERI RESIDUI

180 g/l

### SOLFOROSA

Bassa, sotto 1/3 del consentito

### PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2016

---