



PERTINELLO

IL GIGLIO

P A S S I T O D I A L B A N A E R I E S L I N G



ZONA DI PRODUZIONE

Colline Alto Bidente, altitudine 350 metri, esposizione sud/- sud-est.

VITIGNO

Albana e Riesling.

DENOMINAZIONE

Vino da uve stramature

TERRENO

Calcareo-argilloso, sassoso.

CLIMA

Elevata escursione termica, scarsa piovosità, Costantemente ventilato.

IMPIANTO ESISTENTE

Ettari 0,4, allevamento a Guyot, numero di ceppi 4500 per ettaro.

RACCOLTA U VA

Fine novembre. Appassimento parziale in pianta e raccolta manuale con meticolosa selezione dei grappoli messi ad appassire in piccole cassette di legno, e poste in un locale ben ventilato.

PRODUZIONE PER ETTARO

50ql.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica in acciaio.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Completata in modo naturale.

MATURAZIONE

10 mesi in contenitore d'acciaio.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

6/8 mesi.

NUMERO DI BOTTIGLIE

1,000 da 375 cc.

CONFEZIONE

Scatola di legno da 6 bottiglie coricate.

GRADAZIONE

14,5%Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si consiglia a 8°/ 10° C.