



ESTENSIONE VIGNETI 5,5 Ha.

RESA Da 60/90 q.li/Ha.

FORMATO BOTTIGLIE 0,75 lt.

PRIMA ANNATA PRODOTTA 2002.

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta eseguita in cassetta, le uve portate in cantina vengono diraspate e fatte fermentare con lieviti spontanei sulle proprie bucce senza il controllo della temperatura.

AFFINAMENTO

Il vino sosta in vasca con i propri lieviti per almeno un anno. Viene imbottigliato senza stabilizzazioni.

BOTTIGLIE PRODOTTE IN QUESTA ANNATA

Circa 25.000.

UVAGGIO

100% garganega

TIPOLOGIA

Vino bianco, fermo.

TERRENI

Collinari di origine vulcanica a Gambellara.

ETÀ MEDIA VIGNETI

Circa 60 anni (impianti del 1935 fino ai più recenti del 1985).