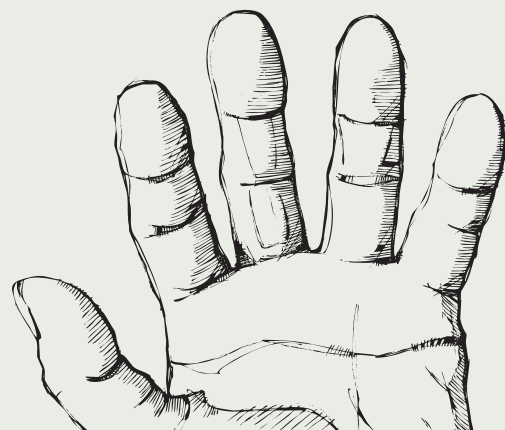


1936

2019



DENOMINAZIONE

IGT bianco Veneto

TIPOLOGIA

vino passito

VARIETA'

Souvignier Gris

ESTENSIONE VIGNETI

0,82 ha

ETA' DELLE VITI

2016

TERRENO

argilloso

EPOCA DI RACCOLTA

fine agosto

VENDEMMIA

esclusivamente manuale
ed in cassetta

VINIFICAZIONE

mosto derivante da una accurata selezione di grappoli di uve da Souvignier Gris mandati in appassimento e dolcemente spremuti, "dimenticato" per 3 anni in botte esausta e a diretto contatto con l'aria fino all'imbottigliamento.

NOTE DI VINIFICAZIONE

non filtrato, non chiarificato, non stabilizzato.

GRADAZIONE ALCOLICA

15,5 % vol

ANIDRIDE SOLFOROSA TOT.

25 mg/l

ACIDITÀ

7.45 g/l

ACIDITÀ VOLATILE

1.24 g/l

FORMATO BOTTIGLIE

0,375lt

BOTTIGLIE PRODOTTE

266

ANNATA

(unica) 2019