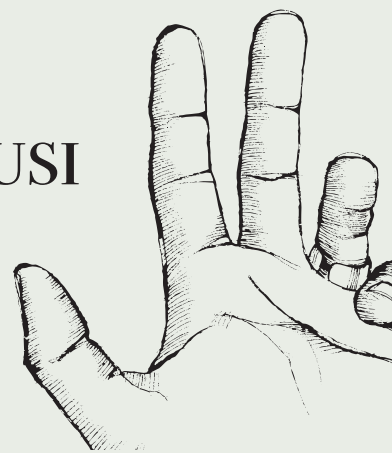


Ad Occhi Chiusi

2021



DENOMINAZIONE

IGT bianco Veneto

TIPOLOGIA

vino bianco fermo

VARIETA'

Souvignier Gris

ESTENSIONE VIGNETI

0,82 ha

ETA' DELLE VITI

2016

TERRENO

argilloso

RESA PER ETTARO

65 q.li/ha

EPOCA DI RACCOLTA

fine agosto

VENDEMMIA

esclusivamente manuale
ed in cassetta

VINIFICAZIONE

I frutti vengono selezionati in fase di raccolta e delicatamente pressati in modo da estrarre tutti gli aromi ed il tipico colore giallo intenso dalla spessa buccia del Souvignier Gris. La fermentazione è rigorosamente spontanea e con lieviti indigeni. La maturazione del vino ha una durata di circa 12 mesi in vasche di acciaio a cui segue il riposo in bottiglia.

NOTE DI VINIFICAZIONE

non filtrato, non chiarificato, non stabilizzato e non solfitato.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 % vol

ANIDRIDE SOLFOROSA TOT.

non rilevata

ACIDITÀ

6.54 g/l

ACIDITÀ VOLATILE

0.42 g/l

FORMATO BOTTIGLIE

0,75lt

BOTTIGLIE PRODOTTE

4184

PRIMA ANNATA

2019