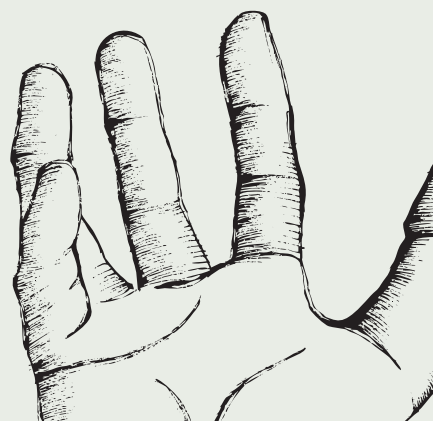




# Ao VERSO

2021



## DENOMINAZIONE

IGT bianco Veneto

## TIPOLOGIA

vino bianco frizzante sui lieviti

## VARIETA'

Chardonnay 80%, Sauvignier Gris 20%

## ESTENSIONE VIGNETI

0,63 ha

## ETA' DELLE VITI

2016

## TERRENO

argilloso

## RESA PER ETTARO

55 q.li/ha

## EPOCA DI RACCOLTA

fine agosto

## VENDEMMIA

esclusivamente manuale  
ed in cassetta

## VINIFICAZIONE

durante la vendemmia avviene la selezione dei grappoli migliori che vengono pressati interi in maniera molto soffice. Alla fermentazione spontanea e con lieviti indigeni e ad un successivo periodo di affinamento in vasche d'acciaio, segue l'aggiunta di mosto da uve passite che innesca la rifermentazione in bottiglia.

## NOTE DI VINIFICAZIONE

non filtrato, non chiarificato, non stabilizzato, non solfitato, non sboccato. Nessun uso di coadiuvanti enologici

## GRADAZIONE ALCOLICA

12 % vol

## ANIDRIDE SOLFOROSA TOT.

2.6 mg/l

## ACIDITÀ

5.92 g/l

## ACIDITÀ VOLATILE

0.82 g/l

## FORMATO BOTTIGLIE

0,75lt

## BOTTIGLIE PRODOTTE

3400

## PRIMA ANNATA

2019