

DOLOMITI BIANCO 2022

Image not found or type unknown



DOLOMITI BIANCO 2022

DENOMINAZIONE	Dolomiti Bianco Vigneti delle Dolomiti I.G.T.
VARIETÀ	Sauvignon blanc, Gewürztraminer, Riesling Renano
ANNATA	2021
VIGNETI DI ORIGINE	Belvedere, Maso Belvedere, Comune di Faedo
SUPERFICIE DEI VIGNETI	6000 mq
RESA PER ETTARO	90 q.li/ha
ESPOSIZIONE	Sud, sud-ovest
FORMA DI ALLEVAMENTO	Pergola semplice spezzata
ANNO DI IMPIANTO	1990 , 2001, 2014
VENDEMMIA	Manuale nella prima decade di settembre.
VINIFICAZIONE	La fermentazione inizia separatamente in acciaio per le tre varietà per poi essere unite in botte grande di rovere dove terminano la fermentazione alcolica. Il taglio permane poi per circa 6 mesi sulle fecce fini dopo la fermentazione malolattica. Riposa poi un anno in bottiglia.
GRADAZIONE ALCOLICA	13,5 % Vol
ACIDITÀ TOTALE	6,9 g/l (in acido tartarico)
ZUCCHERI RESIDUI	0,8 g/l
COLORE	Giallo paglierino con riflessi verdolini.
PROFUMO	Possiamo definirlo il sunto aromatico del terroir del Maso Belvedere, complesso al naso, si avvertono i varietali delle tre varietà presenti e come cambiano nel corso del tempo.
GUSTO	Pieno e sapido con buona struttura acida, equilibrato.
ABBINAMENTI	Primi e secondi piatti a base di pesce o carni bianche.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12-14 °C
PRODUZIONE ANNUA	4.000 bottiglie