

Grüner Veltliner

Alto Adige Valle Isarco DOC



Annata 2018

Vitigno Grüner Veltliner

Posizione A sud di Bressanone. Pendii verso sud e sud-est ad un'altitudine tra i 550 e i 700 metri

Clima Microclima caldo durante il processo di maturazione dell'uva, con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte

Terreno Terreno di tipo pietroso contenente scisto, fillite quarzo ed una piccola quantità di argilla

Sistema di coltivazione Guyot con 7000 fino a 8000 vigne per ettaro

Periodo di vendemmia da metà settembre fino a metà ottobre

Resa 8000 kg per ettaro

Età degli impianti fino a 35 anni

Vinificazione preparazione e pressatura riguardosa, fermentazione e affinamento sui lieviti fini, in recipienti di acciaio inossidabile e grandi botti di acacia, senza una fermentazione malolatica

Imbottigliamento fine aprile, con invecchiamento in bottiglia di due mesi

Invecchiamento medio

Descrizione colore verdognolo leggermente giallo, aromi delicati di mela e pepe bianco, leggermente speziato

Valori analitici

Gradazione alcolica 13.5% Vol. Acidità 5.4 g/l

Zuccheri residui 3.0 g/l