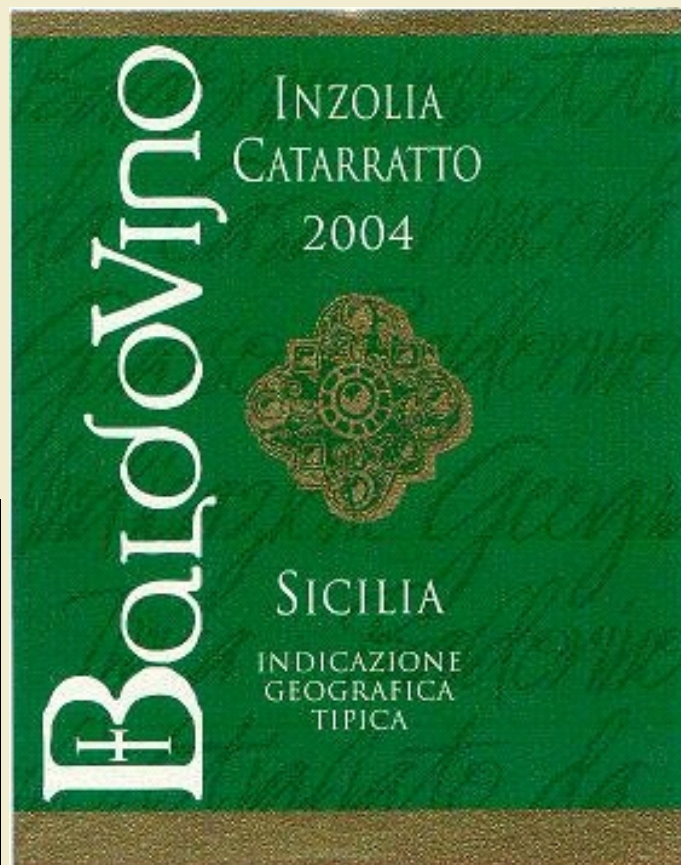




BIANCOBALDOVINO
IGT SICILIA

SCHEDA TECNICA

Riconoscimento:	Sicilia - Indicazione Geografica Tipica
Posizione Geografica:	Interland di Milazzo
Tipo di terreno:	Medio impasto
Vitigni:	Inzolia - Catarratto
Uvaggio:	Inzolia 60% - Catarratto 40%
Forma di allevamento:	Spalliera con potatura guyot
Ceppi per ettaro:	3.000 piante per ettaro
Resa per ettaro:	90 Q.li
Resa per ceppo:	3 Kg



Vinificazione:	Le uve vengono raccolte manualmente e sono lavorate separatamente. La pigiatura, preceduta dalla diraspatura, viene effettuata con presse a membrana che garantiscono la spremitura soffice nel completo rispetto della materia prima. Il mosto adeguatamente raffreddato viene fatto fermentare a temperatura controllata
Invecchiamento:	////
Affinamento:	////

DATI ANALITICI DEL VINO FINITO

Tenore alcolico:	11,5 % Vol.
Acidità	6,30
Zuccheri residui:	2 gr/lit

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:	Paglierino con riflessi verdognoli
Bouquet:	Fruttato
Conservazione:	18C°
Temperatura di servizio:	10C°
Bicchieri consigliati:	Tulipano
Abbinamenti consigliati:	Antipasti, portate di pesce
Periodo di consumo:	Anno successivo alla vendemmia

IMBALLO

Bottiglia:	Bordolese Cl. 75
Cartone:	12 bottiglie