



**BIANCOBALDOVINO**  
IGT SICILIA

**SCHEDA TECNICA**

<b>Riconoscimento:</b>	Sicilia - Indicazione Geografica Tipica
<b>Posizione Geografica:</b>	Interland di Milazzo
<b>Tipo di terreno:</b>	Medio impasto
<b>Vitigni:</b>	Nero d'Avola
<b>Uvaggio:</b>	Nero d'Avola 100 %
<b>Forma di allevamento:</b>	Spalliera potatura guyot
<b>Ceppi per ettaro:</b>	3.000 piante per ettaro
<b>Resa per ettaro:</b>	90 Q.li
<b>Resa per ceppo:</b>	3 Kg



<b>Vinificazione:</b>	Le uve vengono raccolte manualmente una volta giunte a piena maturazione tra la fine di Settembre e inizio di Ottobre. Una volta diraspate le uve vengono sottoposte a macerazione per una perfetta estrazione di profumi e colore.
<b>Invecchiamento:</b>	////
<b>Affinamento:</b>	Tre mesi in bottiglia prima della vendita

**DATI ANALITICI DEL VINO FINITO**

<b>Tenore alcolico:</b>	12% Vol.
<b>Acidità:</b>	5,8
<b>Zuccheri residui:</b>	////

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

<b>Colore:</b>	Rosso rubino
<b>Bouquet:</b>	Piacevolmente vinoso
<b>Conservazione:</b>	18°C
<b>Temperatura di servizio:</b>	16-18°C
<b>Bicchieri consigliati:</b>	Balloon
<b>Abbinamenti consigliati:</b>	Carni in genere, formaggi
<b>Periodo di consumo:</b>	3 anni dalla vendemmia

**IMBALLO**

<b>Bottiglia:</b>	Bordolese Cl. 75
<b>Cartone:</b>	12 bottiglie