

# BIANCO LEPANIO



2022

*Struttura e corpo tipici del Greco, uniti ad una complessità aromatica accomunabile ad una piccola percentuale di Traminer. Il sapore è intenso e prolungato, il bouquet fresco con note di fiori e frutti tropicali.*

**Uvaggio:** Greco 90% Traminer 10%.

**Dettagli sulla fermentazione:** in acciaio a 15°C

**Gradazione alcolica:** 12,0%

**Vinificazione:** le uve sono sottoposte ad una criomacerazione a freddo per 5-6 ore al fine di estrarre i precursori aromatici. Viene poi fatta una pressatura soffice e il mosto fermenta in acciaio ad una temperatura controllata.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Cepi per ettaro:** 4.500

**Numero di gemme per pianta:** da 15 a 20

**Produzione per ceppo:** 1,3 kg/pianta

**Produzione per ettaro:** 60 q/ha

**Periodo vendemmia:** traminer fine agosto, greco primi di settembre

**Modalità di raccolta:** manuale

**Modalità di pigiatura:** meccanica

**Modalità di pressatura:** soffice fino a 1,0 bar

**Temperatura di vinificazione:** controllata a 15°C

**Macerazione sulle bucce:** no

**Rimontaggi:** no

**Delestage:** no

**Utilizzo di lieviti selezionati:** si

**Chiarifiche:** si

**Filtrazione:** si in pre-imbottigliamento

**Resa vino:** 50 %

**Bottiglie prodotte per vendemmia:** 13.140

