

BIANCO LEPANTO



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

Uvaggio: Greco 90% Traminer 10%.

Dettagli sulla fermentazione: in acciaio a 15°C

Gradazione alcolica: 13,5%

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

Ceppi 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: 22.000

