

VALCALEPIO BIANCO DOC “Concordia”



Questo vino è ottenuto da uve di Pinot Grigio e Chardonnay. Di colore giallo paglierino, al naso è delicato, caratterizzato da sentori fruttati e floreali, in bocca è secco e fresco. Si accompagna con antipasti, primi piatti, risotto ai funghi porcini e secondi piatti di pesce.

Servire a 10 -12 °C.

Da stappare al momento del servizio.

NOTIZIE VITICOLE

Uve: 70% Chardonnay e 30% Pinot Grigio

Comune di ubicazione del vigneto: Torre dè Roveri

Esposizione e altimetria: sud - 300 m s.l.m.

Tipo di terreno: calcareo – marnoso (tipico “Sass de Luna”)

Giacitura: collinare con sistemazione a rittochino

Sistema allevamento: Guyot

Sesto d’impianto: 2,50 m x 1 m

Numero viti per ettaro: 4.000

Resa uva per ettaro: 90 q.li

NOTIZIE ENOLOGICHE

Vendemmia: manuale in cassetta

Vinificazione: pressatura soffice delle uve e decantazione dei mosti a freddo. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox alla temperatura controllata di 16°C e si protrae per 3 settimane.

Affinamento: 6 mesi in tini di acciaio

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Gradazione alcolica: 12,5% vol

N° bottiglie prodotte: 4.000

Tappo: sughero naturale

Formato bottiglia: 0,75l

Formato cartone: 6-12 bottiglie