

D.O.C PIEMONTE



Dall'incontro tra l'Erbaluce e il Riesling Renano, provenienti entrambi dalle nostre vigne terrazzate acquisite nel 2014 nel Comune di Brusnengo, ha origine questo blend in cui si ritrova l'evidente predominio aromatico del Riesling, varietà insolita nell'Alto Piemonte, e la struttura ampia e vivace dell'Erbaluce.

VITIGNI: Erbaluce e Riesling Renano

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2015 ZONA DI PRODUZIONE: Alto Piemonte,

dalle vigne di proprietà situate nel Comune di Brusnego

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

ETÀ MEDIA VITI IN PRODUZIONE: 15 anni

GIACITURA: terrazzamenti **ESPOSIZIONE:** Sud-Ovest

ALTITUDINE: 250 - 300 metri s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot classico

TERRENO: suoli sciolti di origine vulcanica con ph acido

EPOCA DI VENDEMMIA: inizio Ottobre

VINIFICAZIONE

Diraspa-Pigiatura Pressatura in pressa pneumatica Pulizia statica del mosto Inoculo e fermentazione in vasca in acciaio inox a 18°C Sosta e chiarifica in vasca in acciaio inox

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: non effettuata **AFFINAMENTO:** 6 mesi in vasche in acciaio inox ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO: entro 3 anni

dalla vendemmia

