

# Piandoro

D.O.C. PIEMONTE



*Interpretazione del Riesling Renano coltivato nel comune di Brusnengo, in blend con una piccola percentuale di Erbaluce. Ne deriva un vino fresco e appagante che stupisce per l'intrigante bouquet olfattivo e per il sorso che mantiene intatta, anche in Alto Piemonte, tutta la finezza e la carica aromatica tipica del Riesling.*

**VITIGNI:** Riesling Renano e tracce del vitigno autoctono Erbaluce  
**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** 2015  
**ZONA DI PRODUZIONE:** Alto Piemonte, dalle vigne di proprietà situate nel Comune di Brusnengo

## 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

Raffreddamento delle uve.  
Diraspa-pigiatura  
Pressatura in pressa pneumatica  
Stabulazione per 5 giorni.  
Pulizia statica del mosto  
Inoculo e fermentazione in vasca in acciaio inox a 16°C  
Sosta e chiarifica in vasca in acciaio inox

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