

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. 10% della messa in posa in legno per 3 mesi.
ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO: entro 3 anni dalla vendemmia