

Meggiolario

BIANCO MAI

Denominazione :
VINO BIANCO

Varieta' delle uve :
GARGANEGA, DURELLA E PINOT BIANCO

Zona di produzione :
Vigneti in zona collinare situati nel comune di Ronca' (VR)

Tipologia dei terreni :
Suoli vulcanici ricchi in basalto e tufi

Età media delle viti :
40 anni

Resa per ettaro :
80 quintali

Epoca della vendemmia :
per il Pinot Bianco a inizio settembre, per la Garganega e la Durella a fine settembre / inizio ottobre.
Raccolta manuale.

Vinificazione e affinamento :
le uve del Pinot Bianco vengono raccolte nei primi giorni di settembre, pigiate e diraspate, fanno una sosta di circa 5 giorni sulle bucce e la fermentazione spontanea avviene poi in barrique ; successivamente il vino rimane a contatto con i lieviti per 8 mesi in barrique.

Le uve di Garganega e Durella vengono raccolte verso la fine di settembre / prima settimana di ottobre, pigiate intere senza diraspatura, fermentano con lieviti propri in acciaio e rimangono sui lieviti sempre in acciaio per 6/7 mesi.

Maturazione:
In seguito i vini vengono assemblati e messi in bottiglia per rimanere in affinamento per un periodo di 06 mesi prima della messa in commercio.

Gradazione alcolica :
12,5% vol.

Packaging:
bottiglie da 0,750 / lt. - casse da nr. 06 o 12 bottiglie - tappo sughero Diam

