

SenSO₂ BIANCO

Basilicata Bianco IGP

VITIGNO: Pinot Bianco
ANNO DI IMPIANTO: 1985

FORMA DI ALLEVAMENTO:
Tendone (2000 ceppi /ha)

TIPOLOGIA DEL TERRENO:
medio impasto
(limo - argilloso)

VINIFICAZIONE:
vendemmia manuale,
preselezione delle uve
in vigna, fermentazione
a temperatura controllata,
batonnage sui lieviti
per 4 settimane,
senza solfiti aggiunti

PERIODO DI MATURAZIONE:
5 mesi in acciaio

PERIODO DI AFFINAMENTO:
3 mesi in bottiglia

ALC. % : 13

GRAPE VARIETY:
Pinot Bianco
YEAR OF PLANTATION: 1985

VINE TRAINING:
hanging (2000 vines /ha)

SOIL:
Medium texture
(loamy-clayey)

VINIFICATION:
manual harvest,
preselection of the grapes,
temperature-controlled
fermentation, batonnage
on yeasts for 4 weeks
no added sulphites

TIME OF MATURATION:
5 months in steel

RIFINING OF WINE:
3 months in bottle

ALC. % : 13



VISITA IL SITO



VISIT WEBSITE



TAVERNA