SOGNO

Greco Bianco

CALABRIA
Indicazione Geografica Protetta
ORANGE 2024
VINO FRIZZANTE (METODO ANCESTRALE)



VIGNETO:
Limbadi (loc. S. Andrea) (VV) 250 mt s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO:
Sabbio - Limoso

SUPERFICIE COLTIVATA:
9,00.00 Ha

ANNO DI IMPIANTO:
2009 (Badia)

SESTO DI IMPIANTO:
2.50 mt x 0.80 m

PIANTE HA:
5000

ESPOSIZIONE:
Direzione filari Est-Ovest (S. Andrea)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot mono-laterale (4-5 gemme per tralcio, con contenimento della produzione)

GESTIONE DELLA VEGETAZIONE:
Potatura verde

VITIGNO:
Greco Bianco

PORTAINNESTO:
Paulsen 1103

RESA HA:
6000 kg

VENDEMMIA:
Raccolto manuale

VINIFICAZIONE:
Prodotto dalla vinificazione in purezza del greco bianco con una macerazione sulle bucce di circa 30 giorni, la fermentazione viene poi bloccata con il raffreddamento in modo da produrre un residuo zuccherino che darà poi luogo ad una seconda fermentazione in bottiglia. Maturazione in acciaio e affinamento in bottiglia per 6-8 mesi

BOTTIGLIE PRODOTTE:
1333

GRADAZIONE ALCOLICA:
12 %vol

ACIDITà TOTALE:
7.5 g/l
Senza solfiti aggiunti