

# SOGNO

## Greco Bianco

**CALABRIA**  
**Indicazione Geografica Protetta**  
**ORANGE 2022**  
**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:  
*-6*

GRADAZIONE ALCOLICA:  
*12 %vol*

ACIDITÀ TOTALE:  
*7.5 g/l*  
*Senza solfiti aggiunti*