

BIANCO DI CEPARANO

Romagna DOCG
Albana secco



L'ANNATA 2012

UVE:

albana 100%

VIGNE:

Nome: Laghetto & Laghetto 1° Quadro

Esposizione: sud-est

Suolo: franco argilloso, calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

PIANTE PER ETTARO:

3.700 - 5.000

ANNO D'IMPIANTO:

2006

DATA DI VENDEMMIA:

5 settembre 2012

FERMENTAZIONE:

in vasche di acciaio inox

AFFINAMENTO:

6 mesi in vasca di cemento a contatto con le fecce fini;

2 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI:

| | |
|------------------------------|-------|
| alcol (% volume): | 13,29 |
| zuccheri residui (g/l): | 2,4 |
| acidità totale (g/l): | 7,5 |
| acidità volatile (g/l): | 0,20 |
| acido malico (g/l): | 2 |
| Estratto secco totale (g/l): | 23 |

BOTTIGLIE PRODOTTE:

8.700 da 750 ml

I RICONOSCIMENTI:

il vino non è stato ancora presentato alle guide

