

TERGENO

Ravenna Bianco IGT



L'ANNATA 2002

UVE:

Albana 92%, chardonnay 8%

VIGNE:

Nome: Querce (chardonnay), Laghetto e Sotto Vicchio (albana)

Esposizione: sud-est

Suolo: argilloso, franco argilloso, calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

pergoletta romagnola e Guyot (Laghetto), Guyot (Sotto Vicchio), cordone speronato (Querce)

PIANTE PER ETTARO:

1.600-2.200 (Laghetto), 3.300 (Sotto Vicchio), 2.800 (Querce)

ANNO D'IMPIANTO:

1986 (Querce), 1988 (Laghetto e Sotto Vicchio)

DATA DI VENDEMMIA:

prima settimana di settembre (chardonnay) e metà ottobre (albana)

FERMENTAZIONE:

in vasche di acciaio inox

AFFINAMENTO:

8 mesi in vasche di acciaio inox e in barrique di rovere francese;
12 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI:

alcol (% volume):	13,60
zuccheri residui (g/l):	64,00
acidità totale (g/l):	7,65
acidità volatile (g/l):	0,62
pH:	3,32
acido malico (g/l):	2,60
estratto secco netto (g/l):	33,45

BOTTIGLIE PRODOTTE:

2.500 da 750 ml

I RICONOSCIMENTI

Guida Oro - Veronelli Editore (Daniel Thomases)

Tergeno 2002 - 90/100

