

TERGENO Ravenna Bianco IGT



L'ANNATA 2003

UVE:

Albana 42%, chardonnay 43%, chardonnay annata 2002 15%

VIGNE:

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

Esposizione: sud-est

Suolo: argilloso, franco argilloso, calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

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

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:

11 agosto (chardonnay), 6 e 13 novembre (albana)

FERMENTAZIONE:

in vasche di acciaio inox

AFFINAMENTO:

7 mesi in vasche di acciaio inox; 12 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI:

alcol (% volume):	13,60
zuccheri residui (g/l):	20,00
acidità totale (g/l):	6,25
acidità volatile (g/l):	0,33
pH:	3,31
acido malico (g/l):	2,00
estratto secco netto (g/l):	24,60

BOTTIGLIE PRODOTTE:

6.701 da 750 ml

I RICONOSCIMENTI

Guida Oro - Veronelli Editore (Daniel Thomases)

Tergeno 2002 - 90/100

Tergeno 2003 - 90/100

