

TERGENO Ravenna Bianco IGT



L'ANNATA 2004

UVE:
Albana 67%, chardonnay 33%

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:
31 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):	13,45
zuccheri residui (g/l):	44,00
acidità totale (g/l):	7,45
acidità volatile (g/l):	0,45
pH:	3,45
acido malico (g/l):	1,97
estratto secco netto (g/l):	36,85

BOTTIGLIE PRODOTTE:
1.800da 750 ml

I RICONOSCIMENTI

Guida Oro - Veronelli Editore (Daniel Thomases)
Tergeno 2002 - 90/100
Tergeno 2003 - 90/100

