

TERGENO

Ravenna Bianco IGT



L'ANNATA 2006

UVE:

albana 36%, chardonnay 64%

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:

21 agosto (chardonnay) e 16 novembre (albana)

FERMENTAZIONE:

in vasche di acciaio inox

AFFINAMENTO:

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

DATI ANALITICI:

alcol (% volume):	13,49
zuccheri residui (g/l):	28,00
acidità totale (g/l):	5,40
acidità volatile (g/l):	0,41
pH:	3,44
acido malico (g/l):	0,60

BOTTIGLIE PRODOTTE:

3.300 da 750 ml

I RICONOSCIMENTI

Guida Oro - Veronelli Editore (Daniel Thomases)

Tergeno 2002 - 90/100

Tergeno 2004 - 89/100

