

TERGENO

Ravenna Bianco IGT



L'ANNATA 2007

UVE:
albana 70%, chardonnay 30%

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), 27 agosto (albana) e 15 ottobre (albana
vendemmia tardiva)

FERMENTAZIONE:
in vasche di acciaio inox

AFFINAMENTO:
8 mesi in vasche di acciaio inox;
6 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI:

| | |
|-------------------------|-------|
| alcol (% volume): | 13,15 |
| zuccheri residui (g/l): | 23,50 |
| acidità totale (g/l): | 5,79 |
| acidità volatile (g/l): | 0,42 |
| pH: | 3,38 |
| acido malico (g/l): | 0,75 |

BOTTIGLIE PRODOTTE:
3.900 da 750 ml

I RICONOSCIMENTI

Guida Oro - Veronelli Editore (Daniel Thomases)
Tergeno 2002 - 90/100
Tergeno 2004 - 89/100

