

TERGENO

Ravenna Bianco IGT



L'ANNATA 2008

UVE:

albana tardiva 16%, albana secco 34%, chardonnay 50%

VIGNE:

Nome: Querce (chardonnay), Laghetto 1° Quadro (albana) e Sotto Vicchio (albana tardiva)

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:

29 agosto (chardonnay), 2 settembre (albana) e 15 ottobre (albana vendemmia tardiva)

FERMENTAZIONE:

in vasche di acciaio inox

AFFINAMENTO:

12 mesi parte in vasche di acciaio inox parte in barrique di Il passaggio;
6 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI:

alcol (% volume):	13,35
zuccheri residui (g/l):	20,50
acidità totale (g/l):	5,79
acidità volatile (g/l):	0,28
pH:	3,36
acido malico (g/l):	2,19

BOTTIGLIE PRODOTTE:

3.295 da 750 ml

I RICONOSCIMENTI

Guida Oro - Veronelli Editore (Thomases - Brozzoni)
Tergeno 2002 - 90/100; Tergeno 2004 - 89/100; Tergeno 2006 - 88/100;
Tergeno 2007 - 89/100;

