

TERGENO

Ravenna Bianco IGT



L'ANNATA 2011

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:

23 agosto (chardonnay), 25 agosto (albana) e 15 novembre (albana vendemmia tardiva)

FERMENTAZIONE:

in vasche di acciaio inox e parte dell'albana in barrique di Il passaggio

AFFINAMENTO:

12 mesi di cui una parte in vasche di acciaio inox ed una in barrique di Il passaggio;

6 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI:

| | |
|-------------------------|-------|
| alcol (% volume): | 13,10 |
| zuccheri residui (g/l): | 22 |
| acidità totale (g/l): | 7,20 |
| acidità volatile (g/l): | 0,18 |
| pH: | 3,21 |
| acido malico (g/l): | 2,50 |

BOTTIGLIE PRODOTTE:

3.300 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;

Tergeno 2003 X° anniversario - 95/100

