

TERGENO

Ravenna Bianco IGT



L'ANNATA 2012

UVE:

albana tardiva 10%, albana secco 40%, 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:

28 agosto (chardonnay), 6 settembre (albana) e 28 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):	12,97
zuccheri residui (g/l):	21
acidità totale (g/l):	6,68
acidità volatile (g/l):	0,22
pH:	3,14
estratto secco (g/l):	42,7

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

Jancisrobinson.com- Walter Speller

Tergeno 2012 - 17/20

