

BORGO COL
Località Col 11 31051 FOLLINA (TV)

Tel./Fax +39 0438 970658 - e-mail: info@alcol.tv

VINO BIANCO PASSITO

Altitudine: 250 metri sul livello del mare

Tipo di suolo: argilloso

Orientamento ed esposizione delle viti: nord-sud

Sistema di allevamento: doppio capovolto

Ceppi/ha: 3571

Resa uva q.li/ha: 120 q.li/ha

Epoca della vendemmia: inizio settembre, direttamente con i graticci nel vigneto scegliendo i grappoli più spargoli.

Appassimento: naturale su graticci per 6 mesi

Pressatura: dopo pigiatura manuale, torchiatura ripetuta 3 volte

Fermentazione : dopo decantazione statica naturale di 7 giorni, la parte limpida fermenta per tutta l'estate lentamente e solo con il primo inverno successivo viene fatto il primo travaso.

Fermentazione malolattica: parziale e spontanea con la fermentazione

Durata maturazione: un anno in acciaio sui propri lieviti e 60 giorni in bottiglia prima della commercializzazione

Non viene filtrato

Resa di uva in vino: 25%

Alcol svolto: 15,50% vol

Zuccheri residui (g/l): 130

Acidità totale (g/l): 6,50

Ph: 3,70

Estratto secco (g/l): 41

Pressione afrometrica bar a 20° C: 0

Abbinamenti: formaggi stagionati ed erborinati, biscotti secchi.

Temperatura di servizio: 14 °C

Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

Formati: 0,375

