

LA CASTELLADA

Bianco della castellada 2008

Prodotto:	Bianco della Castellada
Annata:	2008
Denominazione:	Collio DOC
Nazione:	Italia
Regione:	Friuli-Venezia Giulia
Comune:	Gorizia, Oslavia
Varietà:	50% Pinot Grigio, 30% Chardonnay e 20% Sauvignon
Età delle vigne:	22 – 45 anni
Terreno:	Marnoso di origine eocenica - Ponca
Altitudine:	180 metri s.l.m.
Esposizione:	Nord/Est, Sud/Ovest
Periodo della vendemmia:	dal 18 al 24 Settembre
Resa per ettaro:	45 quintali
Metodo di vendemmia:	Manuale
Metodo di fermentazione:	Il Pinot Grigio è stato immediatamente pressato e il mosto è stato messo a fermentare in barriques ad opera di lieviti indigeni. Le uve di Chardonnay e Sauvignon hanno fermentato a contatto con le bucce per 4 giorni e poi il mosto è stato travasato in barriques per completare la fermentazione
Maturazione e affinamento:	11 mesi in barriques, 12 mesi in vasca d'acciaio inox e 12 mesi in bottiglia
Imbottigliamento:	Senza filtrazione
Gradazione alcolica:	14%
Temperatura di servizio:	14°C

