

IL FILO
DELLE
VIGNE

TERRALBA DI BAONE

Bianco Veneto
Indicazione Geografica Tipica



E' frutto della vinificazione di uve Chardonnay, Riesling italico e Tai, uvaggio finalizzato ad integrare le naturali caratteristiche delle uve per un vino fresco e piacevole.

Matura in cisterne di acciaio inox e vasche di cemento vetrificate.

DATI TECNICI

Vino	Terralba di Baone bianco Veneto IGT
Vendemmia	2016
Vitigno	Chardonnay, Riesling, Tai
Vigneto	Anno di impianto 1982
Alcol	12,50%
Acidità gr./l.	5,80
Ph	3,19
Terreno	Origine vulcanica, calcareo, marnoso
Altitudine/Esposizione	100-150 m. s.l.m. / sud-ovest
Sistema di allevamento	Cordone Speronato
Densità	2200-3000 ceppi Ha vecchi impianti 5000 ceppi Ha nuovi impianti
Resa per Ha	27 HI
Produzione	3.500 bottiglie
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox a 18°-20°

CARATTERISTICHE DEL VINO

Colore	Bianco paglierino con riflessi dorati
Profumo	Intenso, floreale, note di ananas, pompelmo, banana e mandorla
Gusto	Ricordi di mela, pesca, pera, piacevole intreccio tra morbidezza, freschezza e sapidità