

LE BLÈ

Mosto d'uva parzialmente fermentato

VITIGNI: Fiano Minutolo

GRADAZIONE ALCOLICA: 8% vol.

ALTIMETRIA: 500 m s.l.m.

ALLEVAMENTO: Guyot; 6000 piante per ettaro.

FERTILIZZAZIONE: Inerbimento e sovescio di diverse piante. Trattamenti antiparassitari con rame e zolfo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Le uve vengono raccolte a mano e pressate direttamente, evitando la pigiatura. Segue la decantazione statica a freddo e la fermentazione parziale degli zuccheri a 16° C. per circa due settimane. Affinamento con frequenti batonnage fino a primavera successiva.

GRAPES: Fiano Minutolo

ALCOHOLIC STRENGTH: 8% vol.

ALTIMETRY: 500 metres

VINE TRAINING SYSTEM: Guyot; 6000 plants per hectare.

FERTILISATION: Cover cropping and green manure of different plants. Pesticide treatments with copper and sulfur.

VINIFICATION PROCESS AND REFINEMENT: After manually harvest the grapes are pressed directly without crushing. Follow the cold setting and fermentation in stainless steel tanks at 16 degrees Celsius for two weeks. Aging with frequently batonnage until the next spring.

