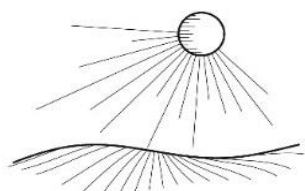


I CAMPI



Pinot Grigio DOC delle Venezie Campo delle Pietre



Denominazione: Pinot Grigio DOC delle Venezie

Nome del vino: Pinot Grigio Campo delle Pietre

Uvaggio: Pinot Grigio 85%

Altre Uve non aromatiche 15%

Zona di produzione: Colli di Vicenza

Anno d'impianto: 2002

Densità d'impianto: 5000 ceppi/ha

Resa per ettaro: 12000 kg./ha

Resa per pianta: 2,4 kg

Sesto d'impianto: 2x1m

Superficie del vigneto: 5 ha

Altimetria del vigneto: 150 m slm

Esposizione: sud est

Sistema di allevamento: Guyot

Terreno: Sassoso

Note climatiche: zona esposta e ventilata

Epoca di vendemmia: Settembre

Diraspigiatura: si

Macerazione: no

Illimpimento: naturale

Recipiente di fermentazione: inox

Temperature di fermentazione: 14-16°C

Lieviti: selezionati in azienda

Durata della fermentazione: 15 - 20 giorni

Fermentazione malolattica: No

Elevage: 6 mesi sui lieviti

Imbottigliamento: Marzo

Affinamento in bottiglia: 1 mese

Alcohol: 12,5% Vol

PH: 3,35

Acidità totale: 5,5 gr/litro

Estratto secco netto: 20 gr/litro

Migliore picco evolutivo: dai 3 mesi ai 2 anni

Capacità di affinamento: 2 anni

PRODOTTO IN ITALIA DA AZ.AGR. I CAMPI (VR) - 370

CONTIENE SOLFITI