

“OCCHI BLU”

Bianco IGT Terre Lariane



UVE
Sauvignon 100%



RESA PER PIANTA
1,2 kg



GRADAZIONE ALCOLICA
Tra i 13,5 e 14% Vol in base alle annate.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
10/12 °C



VENDEMMIA
Manuale, dai primi di settembre alla fine di settembre; le uve sono raccolte in piccole ceste.



VINIFICAZIONE
Criomacerazione per 12 ore, pressatura soffice, ossidazione del mosto.



FERMENTAZIONE
In tonneaux da 500 litri spessi 5 cm



AFFINAMENTO
Sui lieviti, con batonnage settimanali, in tonneaux 12 mesi, 3 mesi in bottiglia.

