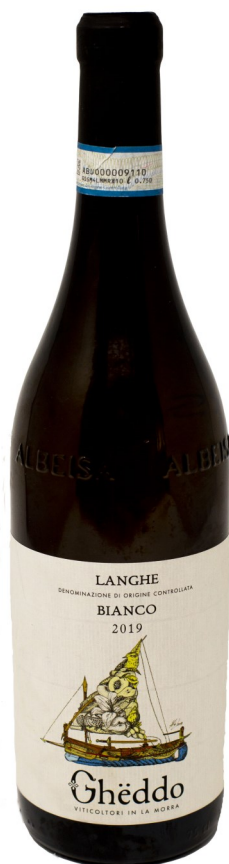


Ghëddo

VITICOLTORI IN LA MORRA

VINO BIANCO 2020



Territorio: Nascetta ottenuta da marne calcaree nel comune di Novello (CN), Arneis ottenuta da terreni sabbiosi siti nel Roero, Timorasso ottenuta da terreni argillosi e calcarei siti a Carezzano (AL).

Vitigni: Arneis 33% - Nascetta 33% - Timorasso 33%.

Viticoltura: gestione manuale senza utilizzo di diserbanti.

Vendemmia: l'annata 2020, calda ma con buona dotazione idrica nel terreno, ha consentito alla pianta un'armonica maturazione tecnologica ed aromatica; vendemmiata tra il 12 e il 18 settembre con raccolta a mano in cassette da 20 kg.

Resa: 85 quintali per ettaro .

Resa dell'uva in vino: circa del 70%, per una resa in vino di 60 hl per ettaro.

Vinificazione: pressatura soffice in ambiente inerte, macerazione di 24h per Nascetta e Timorasso. La fermentazione alcolica avviene in botti di acciaio inox a temperatura controllata.

L'affinamento: affinamento in botti di acciaio sur lie fino al settembre successivo e successivamente in botti-

Codici per smaltimento rifiuti:

Capsula di Alluminio: **C/ALU 90**



Bottiglia in vetro: **GL72**



Tappo in sughero: **FOR51**

