

CREA BIANCA

COLLI EUGANEI PINOT BIANCO DOC

Terreno e forme d' allevamento

Comune di ubicazione dei vigneti: Rovolon, Colli euganei, Italia

Uve: Pinot bianco

Altimetria s.l.m.: 150-250 mt

Tipologia terreno: Argilloso calcareo origine vulcanica

Esposizione: Nord, Nord-Ovest

Età delle viti: 15-30 anni

Densità di impianto: 4000 ceppi/ha

Resa per ettaro: 90 q.li/ha

Forma di allevamento: Cappuccina, Guyot

Epoca di vendemmia: Inizio settembre

Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione: 12,5% vol

Estratto secco: N.D.

Acidità totale: 5,80 g/l

Ph: N.D.

Zuccheri residui: N.D.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumi: Sentori floreali, fiori bianchi, frutta a polpa bianca

Sapore: Fresco, finemente minerale, equilibrato

Vinificazione

Dettagli/fermentazione: raccolta manuale delle uve al raggiungimento della perfetta maturazione, pressatura soffice a grappolo intero senza utilizzo di solforosa, in parte in macerazione pellicolare con illimpidimento statico dei mosti, vinificazione in bianco e in riduzione, controllo delle temperature per circa 15 giorni

Temperatura di fermentazione: 16 °C

Fermentazione malolattica: no

Affinamento: Sosta sul lievito di 4-6 mesi e poi in bottiglia altri 3 mesi