



Bianco MANDORLO

I.G.T. ALTO MINCIO

Enologo: Dott. Alberto Musatti

SCHEDA TECNICA

Ubicazione azienda: Loc. Festoni - Monzambano (MN)
Altitudine: da 30 a 220 m s.l.m.
Esposizione: Nord - Ovest
Composizione del terreno: Di tipo morenico con substrato arieggiato e permeabile
Vitigni: Tuchi 100%

Sistema di allevamento: Guyot - Cordone speronato
Densità: 4000-4500 Ceppi/ha
Vendemmia: Effettuata a mano, in cassette, tra l'ultima settimana di settembre e la prima di ottobre

Vinificazione: In tini di acciaio a temperatura controllata a 18°-20°. Dopo 2 o 3 settimane dalla fermentazione controllata si procede ai travasi avendo cura di conservare il vino in modo tale da evitare fermentazione malolattica.

Affinamento: Prima in tini di acciaio e poi viene imbottigliato nel mese di dicembre.

Produzione annua: 11.500 bott.

Formati: 750 ml.

Tipologia di bottiglia: Bordoiese

Peso: 700 gr. **Bott. per cartone:** 6

Tipologia di tappo: Sughero

Titolo alcolometrico: 12,5% vol.

Modalità di servizio: Servire a 8° - 10° C

Abbinamenti: Perfetto con primi in brodo e pietanze a base di carne e pesce leggeri.

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE:

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Naso: Profumo abb. Intenso con note di mandorla e fiori di

Palato: Gusto pieno, secco, con buona freschezza.