


BERRITTA
DORGALI



PANZALE
VINO BIANCO BIOLOGICO

PANZALE

VINO BIANCO BIOLOGICO



VITIGNO	Panzale, Uva Autochtona Dorgalese
COLORE	Giallo paglierino
ETÀ DELLE VITI	25 anni
ALTIMETRIA VIGNETO	120 s.l.m.
ESPOSIZIONE VIGNETO	Sud-Est
RESA VIGNETO	70 q.li/ha
TIPOLOGIA TERRENO	Drenante da disfacimento granitico.
VENDEMMIA	Manuale, in cassetta, prima decade di Settembre.
VINIFICAZIONE	Le uve vengono “raffreddate” in cella frigorifera ad una temperatura di 5-6°C, successivamente pigiate e trasferite in vasche di acciaio dove fermentano con le bucce per circa 12/18 ore a temperatura controllata di 18°C fino al completo esaurimento degli zuccheri.
MATURAZIONE E AFFINAMENTO	Acciaio per circa 5 mesi. Un mese in bottiglia prima della messa in commercio.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Sosta in acciaio per alcuni mesi questo bianco ottenuto da un vitigno autoctono minore, il panzale. Note di fiori di mandorlo, introducono un profilo olfattivo fragrante di susina, nespola e uva spina. Un sorso fresco e asciutto, sferzato da una scia sapida che ne esalta la persistenza gustativa.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10°C
CONFEZIONE	Bottiglia da 75 cl