

Azienda Agricola Fratelli

PISONI 



Codecce

Fratelli Pisoni



IGT Vigneti delle Dolomiti 2012

Vitigno: 70% Sauvignon bianco 10% Chardonnay
10% Nosiola 10% Goldtraminer

Vigneto: 3500 4000 ceppi per ettaro, coltivazione a pergola trentina e cordone speronato, terreno calcareo-sassoso. Vigneto Codecce sulla collina di San Siro, alle pendici del Monte Bondone

Produzione: 80 quintali/ha; produzione biologica e biodinamica

Vinificazione: raccolta a mano, fermentazione a temperatura controllata e seguente maturazione sulle fecce per 5 mesi a 6° gradi di temperatura.

Informazioni organolettiche Colore: carico con riflessi verdi; olfatto: particolari profumi di mela e frutta esotica; gusto: morbido e fruttato, sentori di mela matura molto persistente

Valori analitici:

Alcol: 12,50 % v/v

Anidride solforosa totale: 0

pH: 3,10

Acidità totale: 6,00 g/l (espressa in acido tartarico)

Zuccheri riduttori: 1,50 g/l

Tipo di chiusura: a vite

Prodotto disponibile da: Marzo 2013

Sito web: www.pisoni.net

Vino aderente al protocollo Freewine
Per ulteriori informazioni www.freewine.eu

