



SCHEMA TECNICA

BIANCO

“PAGLIARETO”

2007

Indicazione Geografica Tipica

UVAGGIO :

Trebbiano 60%

Malvasia 40%

PERIODO DI VENDEMMIA :

Prima decade di ottobre

TIPO DI RACCOLTA :

Manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vinificazione in bianco a temperatura controllata, fermentazione e affinamento in barrique di rovere francese da hl 3

Tecnical description

GRAPE VARIETIES:

Trebbiano 40%

Malvasia 60%

HARVEST PERIOD:

Firts ten days of october

HARVEST TIPE:

Manual

VINIFICATION AND AGING:

Controlled temperature white vinification in stainless steel containers, malolactic fermentation and aging in small french oak

