

MEGGIOLARO

BIANCO MAI

Denominazione : VINO BIANCO

Varieta' delle uve : GARGANEGA, DURELLA E PINOT BIANCO

Zona di produzione : vigneti in zona collinare situati nel comune di Ronca' (VR), Veneto

Tipologia dei terreni : suoli vulcanici ricchi in basalto e tufi

Eta' media delle viti : 40 anni

Resa per ettaro : 80 quintali

Epoca della vendemmia : per il Pinot Bianco a inizio settembre, per la Garganega e la Durella a fine settembre/inizio ottobre. Raccolta manuale.

Vinificazione, affinamento e maturazione : le uve del Pinot Bianco vengono raccolte nei primi giorni di settembre, pigiate e diraspate. La fermentazione spontanea dura circa 10 – 12 giorni e avviene a contatto con le bucce. Il vino viene poi messo in barrique di rovere e rimane a contatto con le fecce fini per un anno.

Le uve di Garganega e Durella vengono raccolte verso la fine di settembre/prima settimana di ottobre, pigiate intere senza diraspatura, fermentano con lieviti propri in serbatoi di acciaio e rimangono sui lieviti sempre in acciaio per circa 10 mesi.

In seguito i tre vini vengono assemblati e messi in bottiglia. L'assemblaggio finale rimane un anno in bottiglia prima della commercializzazione.

Gradazione alcolica : 12 % Vol.

Confezionamento : bottiglie da 0,750/lt. - casse da nr. 06 o 12 bottiglie - chiusura con tappo sughero Diam