

Consiglio di Volpe **GALLUCCIO BIANCO DOP**

TIPO DI VINO:	BIANCO
COMUNE DI PRODUZIONE:	GALLUCCIO
ANNO D'IMPIANTO:	2004
POSIZIONE TERRENO:	300MT S.L.M.
UVE:	FALANGHINA
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:	2009
TIPOLOGIA DI TERRENO:	VULCANICO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	CONTROSPALLIERA
DENSITÀ D'IMPIANTO:	N. 5000 PIANTE/HA
RESA/HA:	70 Q.LI
SISTEMA DI POTATURA:	GUYOT
DISTANZA DI IMPIANTO:	80X250 CM
TIPO DI VENDEMMIA:	MANUALE
EPOCA DI VENDEMMIA:	PRIMA DECADE DI OTTOBRE
ENOLOGIA:	LE UVE VENGONO DIRASPATE, FIGIATE DELICATAMENTE E CRIMACERATE. PRESSATURA SOFFICE, FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA, IN VASCHE IN ACCIAIO INOX DI LARGO DIAMETRO
EPOCA D'IMBOTTIGLIAMENTO:	GENNAIO/FEBBRAIO
CARATTERISTICHE:	VINO DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO CON SAPORE SAPIDO FINE ED EQUILIBRATO A LUNGA PERSISTENZA, DAL PROFUMO FRUTTATO INTENSO, CON SENTORI DI ANANAS, BANANA E MELA ACERBA
ABBINAMENTO:	ANTIPASTI DI MARE, RISOTTI, CROSTACEI, PESCE AL FORNO E ALLA GRIGLIA
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10-11°C
BICCHIERE:	RENANO
GRADAZIONE ALCOLICA:	12.50-13.50°C
CONTENUTO BOTTIGLIA:	CL 75
CONFEZIONE IN SCATOLA:	DA 3 A 6 BOTTIGLIE

