

Valcalepio DOC Bianco

Vigneti:

terreni marnosi-calcarei, esposti a Sud, Sud-Ovest; altitudine tra 200 e 300 m s.l.m.; fittezza impianto 5000 ceppi/Ha; varietà Chardonnay e Pinot Grigio; portinnesto 41 B e Fercal scelti per la loro elevata resistenza al calcare attivo; sistema di allevamento spalliera potata a gujot; produzione per pianta 2 Kg; vendemmia manuale in cassette da 15-18 Kg

Vinificazione:

pressatura soffice delle uve intere, fermentazione a temperatura controllata (16-18°C) in serbatoi inox con lievito Sacaromyces Bayanus, fermentazione malolattica parzialmente eseguita, imbottigliamento, quindi riposo in vetro per circa 1-3 mesi. Produzione annuale 18000 bottiglie

