

SIRIUS

GALLUCCIO BIANCO DOP



SAN TERENCEZIO

| | |
|------------------------------------|---|
| 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, PIGIATE DELICATAMENTE E CRIOMACERATE. 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 |

