



Vigneti in Val Borbera

SASSOBRAGLIA

SISOLA BIANCO

D.O.C. / Bianco

Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

Sentori di frutta e fiori bianchi accentuati da una buona mineralità.

Fresco, con una giusta acidità e buona persistenza finale.

Scheda tecnica



Temperatura di servizio

10° - 12°

Capacità di invecchiamento

5 anni

Bottiglie

750 ml

Prima annata di produzione

2002

Anno di impianto dei vigneti

1998

Sistema di allevamento

Guyot semplice con circa 6/8 gemme per pianta

Tipo di coltivazione

Lotta integrata a basso impatto ambientale

Epoca e tipo di vendemmia

Ultimi giorni di settembre, primi di ottobre

Densità di impianto

4.000 viti per ettaro

Varietà delle uve

Timorasso 70% - Cortese 30%

Resa in vino (litri-ettaro)

6.000-5.000

Vinificazione

Vendemmia a mano in cassette, segue una pressatura soffice ed una decantazione a freddo del mosto che successivamente fermenta ad una temperatura controllata.

Affinamento

In acciaio inox

Area di produzione

Vigneto Sisola - 500 mt slm
Rocchetta Ligure