

GOTO DE PIERO BIANCO



DENOMINAZIONE: BIANCO IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI

ZONA DI PRODUZIONE: VALLATA FELTRINA

TIPO DI TERRENO: CALCAREO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT, CORDONE SPERONATO,
CAPOVOLTO

RESA PER HA: 80 – 100 QL.

RACCOLTA: MANUALE IN CASSETTA.

VINIFICAZIONE:

L'uva viene selezionata manualmente in vigneto e portata in cassette di massimo 18-20kg in cantina per non schiacciare gli acini. Dopo essere stata diraspata e pigiata il mosto e le bucce vengono sottoposti a macerazione pellicolare a freddo per 12-18 ore per estrarre il maggior numero di precursori aromatici e polifenoli possibile. Segue pressatura soffice e graduale riscaldamento fino alla temperatura di fermentazione che si protrae per circa 15-20 giorni in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Per i quattro mesi successivi vengono eseguiti regolarmente 2 o 3 batonnage a settimana. Viene imbottigliato e riposa per 30 giorni prima di essere messo in commercio.

SCHEDA ORGANOLETTICA:

Vino bianco di colore giallo paglierino intenso dai riflessi brillanti, ben strutturato, con sensazioni olfattive floreali di iris e note fruttate di ananas e pesca. All'assaggio morbidezza e freschezza si fondono armonicamente. 12% Vol. 75 cl.