



YSAC



Vendemmia:

Data vendemmia: ottobre 2004

Suolo: argilloso, sabbioso

Sistema di impianto: Sistema spalliera-guyot

Resa in vino (hl/ha): 0

Quantità tot. (lt/bott): 5.172 - 6.896

Vitigni: Silvaner (60%), Müller Thurgau (40%)

Vinificazione:

Operaz. prefermentari: Pressatura lunga, in parte delle uve intere

Tino di fermentazione: Tini inox

Durata fermentazione: 14 - 28 giorni

Temp. fermentazione: 16-17°C

Tipo di lieviti: Fermentazione spontanea con lieviti naturali

Invecchiamento:

Elevazione: Tini inox

Ferment. malolattica: No

Collaggio: Bentonit

Filtrazione: Si

Data imbottigliamento: 15.05.2006

Degustazione:

Da servire a 11°-13°C

Da bere: 2006 - 2010

Caratteristiche:

Grado alcolico (vol. %): 13

Estratto lib. secco (g/l): 0

Acidità totale (g/l): 6,34

pH: 3,2

Zuccheri residui (g/l): 1,75

Acidità volatile (g/l): 0,28

SO 2 totale (mg/l): 73

SO 2 libera (mg/l): 12