



## PENSIERO

2020

Tipologia:	Bianco dolce
Uve da cui è prodotto:	Verduzzo friulano 100%
Zona di produzione:	Friuli Colli Orientali
Forma di allevamento:	Guyot
Densità impianto:	4000/7000 Ceppi/ha
Età delle viti:	20/40/60 anni
Resa per ceppo:	0,5/1 kg
Sistema di allevamento:	Guyot monolaterale
Composizione terreno:	Marnoso- con percentuali variabili di argilla e limo
Epoca di vendemmia:	Fine settembre 2020 raccolta manuale delle uve in cassette per l'appassimento. Il processo di asciugatura si svolge senza forzature e dura circa 3 mesi. Il 20% degli acini sono colpiti dalla Botrytis.

## TECNICA DI PRODUZIONE

Vinificazione in bianco con lunga pressatura delle uve intere.

Lieviti:	Selezionati
Temp. di fermentazione:	10° C in barriques
Fermentazione malolattica:	No
Sosta del vino sui lieviti con rimescolamenti degli stessi per 24 mesi.	
Imbottigliamento:	Agosto 2023
Alcole:	12 %
Acidità totale:	7.5 g/l
Ph:	3,85
Zuccheri residui:	260 g/l