

# BIANCORIGONI 2017

<b>Vitigno:</b>	Sauvignon 100%
<b>Origine delle uve:</b>	Provengono dai vigneti di proprietà nel comune di Grancona, sui Colli Berici in provincia di Vicenza.
<b>Vendemmia:</b>	Effettuata a mano la seconda settimana di settembre in cassette di plastica da circa 15 kg.
<b>Vinificazione:</b>	In vasche di acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati. A seguire affinamento in acciaio fino a imbottigliamento nel mese di luglio 2016.
<b>Gradazione alcolica:</b>	13 % Vol. di alcool effettivo.
<b>Conservazione:</b>	Riteniamo possa esprimere al meglio le proprie potenzialità da 2 a 4 anni dalla vendemmia. Possibili interessanti evoluzioni anche nei successivi 2/3 anni.
<b>Caratteristiche:</b>	Vino bianco secco, di colore giallo dorato. Di buona struttura, moderata acidità ed elevato grado alcolico. Non vengono ricercate le massime espressioni aromatiche del varietale ma piuttosto la mineralità e il frutto. Adatto per aperitivi con pesci affumicati o salati, carni bianche anche arrosto, pesce al forno.
<b>Temperatura di servizio:</b>	8 °C



<b>Prima annata di produzione:</b>	2013
<b>Numero di bottiglie prodotte:</b>	2.000
<b>Zona di produzione:</b>	Località Giacomelli, Grancona - Vicenza
<b>Esposizione del vigneto:</b>	Ovest
<b>Altezza s.l.m.:</b>	180 - 200 m.
<b>Terreno:</b>	Calcareo-ferroso
<b>Densità dell'impianto:</b>	4.400 piante/Ha
<b>Età media delle viti:</b>	11 anni
<b>Forma di allevamento:</b>	Guyot
<b>Resa per ettaro:</b>	23 q/Ha
<b>Trattamenti:</b>	Solo prodotti di copertura a base di zolfo e rame
<b>Diserbi:</b>	Non vengono effettuati diserbi chimici