



LA MERIDIANA

BIANCO PIANEL

Prodotto con Riesling Renano e Incrocio Manzoni, vino moderatamente aromatico, molto gradevole, fresco, leggermente acidulo, con un gusto equilibrato, adatto ai piatti leggeri estivi del lago.



SCHEDE TECNICA

VINO: Bianco Pianel

UVAGGIO: Riesling renano, incrocio Manzoni, Tocai

PRODUZIONE UVA per ha: 9 ton

DENSITA' IMPIANTO: 3400 ceppi/ha

FORMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera a Gujot

ESPOSIZIONE: sud-est 180 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Morenico, medio impasto, sciolto, buon drenaggio e inerbito

GESTIONE UVE: Defogliazione e diradamento manuale

TECNICA DI VINIFICAZIONE: Pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata, maturazione e affinamento in acciaio inox

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Giallo paglierino brillante

PROFUMO: intenso, netto, fruttato, leggermente aromatico

SAPORE: buona intensità, netto, armonico, con caratteristica salinità

CORPOSITA': buona consistenza

PERSISTENZA: media persistenza

GRADO ALCOOL : 12%

ZUCCHERI RESIDUI : secco

ACIDITA' TOTALE: 6,30

ABBINAMENTO : primi piatti, pesce di lago e di mare, ottimo come aperitivo

LONGEVITA' : 3 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10 gradi