

**"REITL" 2020**

**Varietà:** Chardonnay e Sauvignon

**Età media delle viti:** 45 risp. 14 anni

**Sistema di allevamento:** pergola (Chardonnay)  
e spalliera (Sauvignon)

Per incrementare la qualità delle uve si pratica  
il diradamento dei grappoli sul ceppo.

**Vendemmia:** tra il 21. settembre e 28.  
settembre

**Vinificazione:** diraspatura delle uve, pressatura  
e fermentazione del mosto a temperatura  
controllata in vasche d'acciaio. L'affinamento  
avviene in acciaio e qualcosa in botte di legno  
vecchio.

**Alcol:** 14% Vol.

**Acidità totale:** 5,38/l

**Zuccheri ridotti:** 6,6g/l

**Abbinamenti:** come aperitivo, eccellente con i  
dolci

**Temperatura di servizio:** 10°C

