

"REITL" 2022

Varietà: Chardonnay, Sauvignon, Pinot bianco,
Kerner

Età media delle viti: 45 risp. 14 anni

Sistema di allevamento: pergola e spalliera
Per incrementare la qualità delle uve si pratica
il diradamento dei grappoli sul ceppo.

Vendemmia: metà di 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: 14,0 % Vol.

Acidità totale: 5,4 g/l

Zuccheri ridotti: 6,2 g/l

Abbinamenti: come aperitivo, eccellente con i
dolci

Temperatura di servizio: 10°C

