



## **News del:**

**25/08/2010**

Raccolte ed avviate alla vinificazione le uve Viognier e Chardonnay che saranno destinate alla nostra produzione di vini in bottiglia.

L'andamento climatico delle ultime settimane, caratterizzato da forti escursioni termiche oltre i 40 gradi hanno anticipato la raccolta delle uve bianche precoci,

I valori limite per la percentuale zuccherina era stata fissata ad un massimo di 18,50 babo, perchè dalle esperienze degli anni passati si è visto che oltrepassando tali limiti le uve perdono molto in termini di profumi, mentre l'acidità totale precipita a valori necessariamente da incrementare.

La fermentazione procede a circa 16 ° di temperatura ed è stata avviata dopo la pulitura dei mosti mediante decantazione statica a freddo del pigiato.