

## PREPOSITURA

### Vigneti delle Dolomiti IGT

colore giallo oro brillante; profumo complesso, fruttato, mieloso; gusto ricco e gradevolmente dolce

<u>Zona di produzione</u>	Maso Togn (Faedo)
<u>Vitigno</u>	Chardonnay, Sauvignon, Riesling renano, Traminer aromatico, Müller Thurgau
<u>Tipologia terreno</u>	deposito morenico a mineralogia marnoso-calcareo, tessitura franco-limoso, buona dotazione di S.O.
<u>Sistema di allevamento</u>	spalliera con potatura a guyot
<u>Anno di impianto</u>	1987
<u>Resa</u>	0,7 kg/ceppo
<u>Vendemmia</u>	manuale, novembre
<u>Vinificazione</u>	tradizionale vinificazione in bianco condotta in serbatoi di acciaio inox
<u>Affinamento</u>	12 mesi in piccole botti di rovere, 6 mesi in bottiglia
<u>Produzione</u>	1.000 bottiglie (0,375 L)
<u>Temperatura di servizio</u>	10°C
<u>Abbinamenti</u>	formaggi di ogni genere accompagnati da mostarde o miele, pasticceria secca; ottimo come vino da meditazione
<u>Alcool</u>	10% vol.
<u>Acidità totale</u>	8 g/l
<u>Residuo zuccherino</u>	160 g/l

