



MATURANO

Type: vin blanc I.G.T. FRUSINATE

Cépage: Maturano blanc

Altitude: de 410 à 500mt s.n.m.

Sol: argilo-calcaire

Système d'élevage: cordon ergoté

Plantation: 5500 - 6000 ceps par hectare

rendement pour chaque hectare: 6 tonnes

Vinification/élevage: récolte manuelle, égrappage-pressurage des grains, macération sur les pellicules de 8 à 10 jours, fermentation malolactique en cuve inox, l'élevage se déroule en cuve inox pendant 4-5 mois puis en bouteille pour une durée de 2 mois.

Degré alcoolique: 13%

Couleur: jaune paille avec des reflets dorés

Aromes: Au nez bouquet fragrant, fruité aux arômes de ananas.

Saveurs et texture: L'attaque en bouche est complexe avec des notes minérales.

Production totale: 10.000 bouteilles
