



PODERI DI SAN PIETRO

Bianco della Torre

TIPO DI VINO: Bianco fermo

NOME / ETICHETTA: Bianco della Torre

CLASSIFICAZIONE: IGT Collina del Milanese

COMUNE DI PROVENIENZA: Graffignana

NOME VIGNETO / AREA DI PROVENIENZA: Trianon

ALTIMETRIA: 130 mt s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Terreno argilloso/limoso, profondo, con buona disponibilità di Sali minerali in modo particolare magnesio.

VITIGNI: Chardonnay 90%, Cortese 10%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Contro spalliera a potatura Guyot bilaterale.

DENSITÀ IMPIANTO: 5400 piante per ettaro

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 1998

RESA: 8000 kg per Ha, per pianta 1,5 kg

PERIODO DI VENDEMMIA: Prima settimana di Settembre per lo Chardonnay e fine Settembre per il Cortese.

METODO DI RACCOLTA: Manuale, l'uva viene trasportata con i carri frigoriferi per evitare ossidazioni

METODO DI VINIFICAZIONE: Dopo la diraspigiatura, il pigiato viene fatto passare nello scambiatore di calore e portato a 1-2 C° e pressato a bassa pressione con presse pneumatiche.

Il mosto viene delicatamente raccolto in vasche di acciaio inox termocondizionate per la decantazione delle parti solide al fine di ottenere un mosto limpido.

FERMENTAZIONE: in acciaio inox e parte in barriques nuove di rovere

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 16°C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE /

MACERAZIONE: 10/12 giorni

PERIODO DI MATURAZIONE: 6 mesi sulle fecce fini

PERIODO DI IMBOTTIGLIAMENTO:

Maggio/Giugno

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5.5

PH: 3.48

ESTRATTO SECCO: 23 gr/l

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 5-8 anni

EPOCA DI MASSIMO GODIMENTO: 36 mesi dall'imbottigliamento

N° BOTTIGLIE PRODOTTE: 20.000



WINE TYPE: Still white Quality wine

NAME / LABEL: Bianco della Torre

CLASSIFICATION: IGT Collina del Milanese

DISTRICT OF ORIGIN: Graffignana

VINEYARD'S NAME / PLACE OF ORIGIN: Trianon

ALTITUDE: 130 mt. above sea level

SOIL PROFILE: deep, sandy clayey and slimy soil, rich in mineral salts like potassium

GRAPEVINE VARIETIES: Chardonnay 90%, Cortese 10%

GROWING SYSTEM: vertical shoot positioning with bilateral Guyot

PLANT DENSITY: 5400 vines per hectare

FIRST YEAR OF PRODUCTION: 1998

YIELD: 80000 kg per ha, 5 kg/vine

VINTAGE: Chardonnay grapes are harvested during the first week of September, while the Cortese are gathered during the last week of September

HARVESTING: manual, in order to avoid oxidations, grapes are carried in refrigerated waggons

WINEMAKING SYSTEM: after being trodden and destemmed, the crushed grapes go through a heat exchanger and reach temperature of 1-2°C. Grapes are then pressed pneumatically at low pressure. Decantation of solid parts takes place in termo-conditioned stainless steel tanks until a limpid must is obtained.

FERMENTATION: in stainless steel (inox)

FERMENTATION TEMPERATURE: 16°C

FERMENTATION / MACERATION TIME: 10/12days

MATURATION TIME: 6 month on the lees

BOTTLING PERIOD: May/June

ALCOHOLIC CONTENT: 13,5 % vol.

TOTAL ACIDITY: 5.5

PH: 3.48

DRY EXTRACT: 23 gr/l

AGING APTITUDE: 5-8 years

BEST TASTING CURBE: 36 months after bottling

N° OF BOTTLES: 20.000