



»Bianco« Colli Tortonesi

Oltretorrente

HERGESTELLT AUS CORTESE- UND FAVORITA-TRAUBEN IN GLEICHEM

ANTEIL, ZU EINEM GERINGEREN ANTEIL

TIMORASSO, MOSCATO UND ANDERE PIEMONTESSISCHE SORTE DIE IN DEN GLEICHEN REIHEN GEPFLANZT SIND

REBSTOCKEN MIT EINEM DURCHSCHNITTlichen ALTER VON 50 JAHREN

Die Rebreihen sind nach Norden und Süden ausgerichtet und liegen auf kalkhaltig-

lehmigen sowie kalkhaltig-schluffigen Böden

Sanfte Pressung der ganzen Trauben und anschließende

6-monatige Reifung in Edelstahltanks

Alkohol: 14 Vol %

Optimale Reife: - 2029+

Restzucker: 0,3 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Betontank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Minimal geschwefelt |

Zertifizierung nicht deklariert |

Naturwein - Mitglied bei VinNatur®

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Diam 5

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,75

0,75l

IPl25402



www.weinhalle.de