

## BORGO COL

Località Col 11 31051 FOLLINA (TV) Tel./Fax +39 0438 970658 - e-mail: [info@alcol.tv](mailto:info@alcol.tv)

### GELINDO BIANCO

Denominazione: Vino Bianco Fermo

Vendemmia: manuale

Macerazione: poche ore

Pressatura: soffice

Fermentazione alcolica: in legno

Fermentazione malo lattica: sì

Durata maturazione: 60 giorni in bottiglia prima della commercializzazione

Resa di uva in vino: 70%

Alcol svolto: 12,50% vol

Zuccheri residui (g/l): 2

Acidità totale (g/l): 5,50

Ph: 3,35

Estratto secco (g/l): 22

Pressione arometrica bar a 20°C: 0

Abbinamenti: i primi piatti sono il suo forte, anche con il pesce

Temperatura di servizio: 6-8° C

Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

Scatole da 6 bottiglie

Peso: 8,52 Kg. per scatola

Formati: 0,75 l

**TECNOLOGIA:** La vendemmia avviene manualmente in settembre/ottobre con uve al massimo equilibrio chimico/organolettico a cui fanno seguito una breve macerazione in pressa e successiva pressatura soffice, in seguito la decantazione statica del mosto. La sua fermentazione avviene in piccole botti di legno a 18/19°C con lieviti selezionati. Il vino nuovo viene mantenuto sulla "feccia nobile" per mesi, poi reso limpido e si procede poi all'imbottigliamento e al riposo in bottiglia per qualche mese.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo: di frutta matura e sfumature vanigliate

Sapore: secco ma a sua volta gentile

