

Denominazione:	Vino Bianco Passito
Vitigni:	Turbiana, Riesling, Incrocio Manzoni e Sauvignon
Collocazione geografica:	Lonato del Garda, zona collinare
Altitudine:	150-250 mt sul livello del mare
Tipologia di terreno:	Calcereo argilloso, origine morenica
Sistema di allevamento:	Guyot
Età media delle viti:	20 anni
Densità di impianto:	Circa 5.000 viti per ettaro
Vendemmia:	Raccolta manuale effettuata tra la fine di Agosto e l'inizio di Settembre
Vinificazione:	Acclimatemento a bassa temperatura 10°C, selezione accurata delle uve
Pressatura:	Soffice, dell'uva intera dopo 30 giorni di appassimento in piccole cassette
Fermentazione:	In vasche di acciaio inox a temperatura controllata
Temperatura di fermentazione:	15°C
Durata della fermentazione:	8/10 Giorni
Affinamento:	Permanenza in acciaio

Appellation:	<i>Vino Bianco Passito</i>
Grape varieties:	<i>Turbiana, Riesling, Incrocio Manzoni and Sauvignon</i>
Vineyard location:	<i>Hills of Lonato del Garda</i>
Altitude:	<i>150-250 metres (492-820 feet) above sea level</i>
Soil characteristics:	<i>Calcareous clay soil, morainic origin</i>
Training system:	<i>Guyot</i>
Average vine age:	<i>20 years</i>
Planting density:	<i>Approx. 5,000 vines/hectare (2,024 vines/acre)</i>
Harvest:	<i>By hand between late August and early September</i>
Vinification:	<i>Thermal conditioning at 10°C (50°F), careful selection of grapes</i>
Pressing:	<i>Soft pressing of whole grapes dried naturally for around 30 days small crates</i>
Fermentation:	<i>In temperature-controlled stainless steel tanks</i>
Fermentation temperature:	<i>15°C (59°F)</i>
Length of fermentation:	<i>8-10 days</i>
Ageing:	<i>In stainless steel tanks</i>

DRAJIBO

Vino Bianco Passito

