

DRAJIBO

Vino Passito

Denominazione: Vino Passito
Vitigni: Turbiana, Riesling, Incrocio Manzoni e Sauvignon blanc
Collocazione geografica: Lonato del Garda, zona collinare
Altitudine: 150-250 mt sul livello del mare.
Tipologia di terreno: Calcareao 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: Acclimatamento 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: *Vino Passito*
Grape Varieties: *Turbiana, Riesling, Incrocio Manzoni e Sauvignon blanc*
Vineyard Location: *Located on the hills of Lonato del Garda*
Altitude: *150-250 metres (492-820 Feet) above sea level*
Soil Characteristics: *Calcareous clay soil, morainic origin*
Training System: *Guyot*
Average Age Of The Vines: *20 years*
Density Of Planting: *5,000 vines/Hectare (2,024 vines/Acre)*
Harvest: *Manual harvest between late August and early September*
Vinification: *Acclimatization at 10°C (50°F), careful selection of grapes*
Pressing: *Soft pressing of whole grapes naturally dried for about 30 days*
Fermentation: *In temperature controlled stainless steel tanks*
Fermentation Temperature: *15°C*
Length Of Fermentation: *8/10 days*
Ageing: *In stainless steel tanks*



Solo 050 * Only 050 Bottle