



BERGIANTI BIANCO

Denominazione: IGT Bianco dell'Emilia
Varietà: Grechetto Gentile 100%
Uve: 100% di proprietà
Età vigneti: ca. 15
Altitudine: 23 m slm
Impianto: Guyot
Resa per ettaro: 60 ql
Superficie dei vigneti: 0,25 ettari
Suolo: medio impasto, sabbioso limoso
Fertilizzanti: preparati biodinamici, sovescio e cumulo di letame
Fitofarmaci: Rame e zolfo
Epoca di Vendemmia: fine agosto
Vinificazione e invecchiamento: Uve raccolte a mano in bins di 250 kg forati. Diraspatura, Uve vendemmate separatamente e vinificate in bianco. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni. 6 mesi di affinamento in tonneau in acacia, 12 mesi di bottiglia
Imbottigliamento: Niente chiarifiche, niente filtrazioni
Solforosa totale (SO₂): ± 30 mg/l
Produzione annua circa: 700 bt
Certificazioni: Biologico (ICEA), Biodinamico (DEMETER)

Bottiglia bordolese da 75cl – tappo monopezzo in sughero naturale
Alc. 12,5% Vol.

Etichetta realizzata da Patrick Aleotti.

Appellation: IGT Bianco dell'Emilia
Grape variety: Grechetto Gentile 100%
Grapes: 100% estate grown
Vineyard age: approx. 15
Altitude: 23 m asl
Training system: Guyot
Yield per hectare: 60 ql
Vineyard area: 0.25 hectares
Soil: medium mixture, sandy loamy
Agriculture: organic, without chemical intervention + biodinamic preparations
Plant protection: Copper and sulphur
Harvest season: end of August
Harvest type: Handpicking
Fermentation and aging: Destemming, Grapes harvested separately and vinified in white. Spontaneous fermentation with indigenous yeasts. 6 months ageing in acacia tonneaux, 12 months in the bottle
Bottling: No clarification, no filtration
Total Sulphur (SO₂): ± 30 mg/l
Annual production approx. 700 bt
Certifications: Organic (ICEA), Biodynamic (DEMETER)

75cl Bordeaux bottle - natural cork
Alc. 12.5% Vol.

Label by Patrick Aleotti.



LA RENAISSANCE
DES APPELLATIONS - ITALIA