



BERGIANTI RINO

Denominazione: IGT Bianco dell'Emilia
Varietà: Moscato Giallo, Malvasia Casalini, Trebbiano di Modena, Trebbiano di Spagna in percentuali variabili in base all'annata
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: metà agosto – inizio settembre
Vinificazione e invecchiamento: Uve raccolte a mano in bins di 250 kg forati. Diraspatura, Uve vendemmiate separatamente e vinificate in bianco. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni. 6 mesi di affinamento in acciaio inox, 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 Giuseppe Bertozzi (aka Pierpe).

Appellation: IGT Bianco dell'Emilia
Grape variety: Moscato Giallo, Malvasia Casalini, Trebbiano di Modena, Trebbiano di Spagna in variable percentages depending on the year
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: mid-August - beginning of September
Harvest type: Handpicking
Fermentation and aging: Destemming, Grapes harvested separately and vinified without the skins. Spontaneous fermentation with indigenous yeasts. 6 months ageing in stainless steel, 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 Giuseppe Bertozzi (aka Pierpe).



LA RENAISSANCE
 DES APPELLATIONS - ITALIA