



Agòlo

Denominazione: Provincia di Pavia IGT

Tipologia: Bianco secco fermo, strutturato e leggermente aromatico, adatto a invecchiamento

Vitigno: Sauvignon, Chardonnay ed altre uve a bacca bianca in minor percentuale

Zona di produzione : Finigeto (Montalto Pavese)

Suolo: Marnoso calcareo con affioramenti di gesso -
Altitudine m.300-320 s.m.

Sistema di allevamento: Guyot semplice - Resa di uva per Ha 70 q.li

Epoca di vendemmia: fine Agosto

Vinificazione e affinamento: le uve selezionate vengono raccolte in cassetta vengono portate in pressa pochi minuti dopo la raccolta al fine di conservarne la freschezza ed evitare ogni possibile fermentazioni e ossidazioni e solo il mosto fiore di sgrondo dalla pressa continua la fermentazione in contenitori d'acciaio e qui rimane per 9 mesi. Senza mai ricorrere all'uso di stabilizzanti o chiarifiche il vino viene imbottigliato e resta in affinamento in cantina per almeno 3 mesi prima della vendita.

Tenore Alcolico: 13 % vol.