

TRÊ PECHI BIANCO

Andare Oltre



PODERE
BEGHETTO



Tipologia: Bianco dell'Emilia IGT frizzante biologico

- **Vigneto:** Spalliera
- **Suolo:** Medio impasto tendente al limoso
- **Esposizione:** Nord / Sud
- **Altitudine:** 28 m
- **Vitigno:** Pignoletto
- **Allevamento:** Cordone speronato semi-permanente
- **Età Viti:** 10 anni
- **Produzione per ettaro:** 110 q/ha
- **Vendemmia:** Manuale in bins



Metodo di coltivazione

Biologico certificato coadiuvato da buone pratiche biodinamiche.

Dopo la raccolta, le uve vengono portate in cantina per la pigiadiraspatura, sostando in un tino d'acciaio per una giornata sulle bucce. Successivamente, si procede con un ciclo breve di pressatura.

La fermentazione alcolica spontanea inizia in un vinificatore in acciaio inox.

- **Rimontaggi:** 2-3
- **Chiarifica:** Solo travasi puliti
- **Lieviti:** No lieviti selezionati
- **Rifermentazione:** Direttamente con il proprio mosto fiore conservato durante la pigiatura
- **SO₂:** Metabisolfito in ragione di 2 g/hl in pigiatura e 1 g/hl all'imbottigliamento

Affinamento

Circa 6-7 mesi in vasca d'acciaio, seguito da 3-4 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Enologo: Gianluca Bergianti

Bottiglie prodotte: Circa 2500

Grado alcolico: 12%

Solforosa: 24 mg/l

