

tenuta Pennita

LA PENNITA BIANCO



SCHEMA TECNICA

Nome:	La Pennita Bianco
Denominazione:	Vino da Tavola Bianco
Zona di produzione:	Terra Del Sole (Fc) – Monte Poggiolo (Fc)
Tipo di terreno:	medio impasto
Posizione:	collinare, 180 m/slm
Ceppi per ettaro:	4.000/4.200
Vitigno:	vionier 50%, moscato 20%, albana di romagna 30%
Forma di allevamento:	cordone speronato
Resa ettaro:	70 q.li
Raccolta:	a mano in cassette con immediato raffreddamento delle uve in cella frigorifera prima della pressatura
Vinificazione:	vinificazione in bianco con fermentazione a temperatura controllata (18°)
Fermentazione Malolattica:	in vasca d'acciaio
Affinamento:	in vasca d'acciaio per 6 mesi sui lieviti con frequenti batonnage

Caratteristiche Organolettiche

Profumo:	note fragranti, floreali e fruttate, con sentori di agrumi, pesca gialla e albicocca
Colore:	giallo paglierino
Sapore:	fresco, leggermente aromatico ed elegante
Volume alcolometrico:	13,5% Vol.
Conservazione:	temperatura costante di 15° in posizione verticale al buio
Abbinamento:	antipasti di mare, primi di pesce e verdura, formaggi freschi
Temperatura di servizio:	10-12°C

tennita pennita



Via Pianello, 34 - Terra del Sole (FC) - tel. e fax 0543/767451
cell. 348 2333510 - www.lapennita.it - info@lapennita.it