

Denominazione:	Vino Bianco Passito
Vitigni:	Turbiana, Riesling, Incrocio Manzoni e Sauvignon
Collocazione geografica:	Lonato del Garda, zona collinare
Altitudine:	150-250 mt sul livello del mare
Tipologia di terreno:	Calcareo argilloso, origine morenica
Sistema di allevamento:	Guyot
Età media delle viti:	20 anni
Densità di impianto:	Circa 5.000 viti per ettaro
Vendemmia:	Raccolta manuale effettuata tra la fine di Agosto e l'inizio di Settembre
Vinificazione:	Acclimatamento a bassa temperatura 10°C, selezione accurata delle uve
Pressatura:	Soffice, dell'uva intera dopo 30 giorni di appassimento in piccole cassette
Fermentazione:	In vasche di acciaio inox a temperatura controllata
Temperatura di fermentazione:	15°C
Durata della fermentazione:	8/10 Giorni
Affinamento:	Permanenza in acciaio

Appellation:	Vino Bianco Passito
Grape varieties:	Turbiana, Riesling, Incrocio Manzoni and Sauvignon
Vineyard location:	Hills of Lonato del Garda
Altitude:	150-250 metres (492-820 feet) above sea level
Soil characteristics:	Calcareous clay soil, morainic origin
Training system:	Guyot
Average vine age:	20 years
Planting density:	Approx. 5,000 vines/hectare (2,024 vines/acre)
Harvest:	By hand between late August and early September
Vinification:	Thermal conditioning at 10°C (50°F), careful selection of grapes
Pressing:	Soft pressing of whole grapes dried naturally for around 30 days small crates
Fermentation:	In temperature-controlled stainless steel tanks
Fermentation temperature:	15°C (59°F)
Length of fermentation:	8-10 days
Ageing:	In stainless steel tanks

DRAJIBO

Vino Bianco Passito

