



www.cinquequinti.com

ÈL FÓL 2020

DENOMINAZIONE: Vino Bianco da Tavola

VITIGNO: traminer aromatico 100%

COLORE: giallo oro

ALCOL: 14.5% vol

ZONA DI RACCOLTA: San Giorgio M.to (AL)

TIPO DI TERRENO: calcareo

ALTITUDINE: 240 m slm

ESPOSIZIONE: Nord

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: a controspalliera con potatura a Guyot

EPOCA VENDEMMIA: 13 Settembre 2020

TIPO DI RACCOLTA: cernita manuale

PROVENIENZA DELLE UVE: piante di 25 anni

PRODUZIONE PER HA: 50 ql

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10 °C

FERMENTAZIONE: breve contatto con le bucce in pressatura soffice, separazione e fermentazione in vasca a temperatura controllata a 16°.

MATURAZIONE: 4 mesi in vasca di acciaio su fecce fini

IMBOTTIGLIAMENTO: 23 Marzo 2021

NOTE: Prendendo esempio dalle molteplici personalità ed abilità del giullare nasce l'etichetta "Èl Fól". Stravolghiamo le regole del gioco dando vita ogni anno, con le nostre migliori varietà di uve, ad una produzione unica e limitata.