

Tenuta Viglione

D.O.P. Gioia del Colle

Noi due



Denominazione	IGP Puglia
Vitigni	Fiano
Zona di produzione	Murgia – Santeramo in C. (BA)
Tipo di terreno	Argilloso
Esposizione	Sud Ovest
Altitudine	400 m
Anno impianto	2010
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Piante per ettaro	4.000
Resa per ettaro	10.000 Kg
Vendemmia	2a decade di settembre
Raccolta	Meccanica
Fermentazione alcolica	In acciaio
Metodo	Charmat
Gradazione alcolica	11% vol.
pH	3,10
Acidità totale	5,9 g/L
Zuccheri riduttori	34,5 g/L
Estratto secco	49 g/L
Colore	Cristallino e brillante
Olfatto	Fragrante con richiami di frutta fresca su fondo di erbe aromatiche
Palato	Buona consistenza



Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF
IT BIO 012
Agricoltura Italia
Operatore Controllato n. 000172



Sede legale: Via Carlo Marx, 44/P 70029 Santeramo in Colle (Ba) – Italy S.P. 140 Km 4,500: Cantina
Tel.: (+39) 080 2123661 e-mail: info@tenutaviglione.it - www.tenutaviglione.it
skype: [tenuta_viglione_winery](#)