

Tenuta La Cà Glacies 2018



Unités : 6 bouteilles par caisse
 Format : 750ml
 Statut : En commande

Pays	Italie
Producteur	Tenuta La Cà
Appellation	IGT Veneto Bianco
Région	Vénétie
Couleur	Blanc
Intensité	Moyenne
Temps de Garde	4-7 ans
Encépagement	Garganega, Traminer, Pinot Blanc & Pinot Grigio
Viticulture	Biologique
Vinification	Pressurage doux - de raisins non écrasés - en fractionnement par pressurage pneumatique des raisins et uniquement utilisation du moût de fleur résultant. Fermentation thermo-contrôlée à 10 ° C en cuve inox jusqu'à épuisement des sucres à l'aide de levures sélectionnées suivie par 10 mois en tonneaux de fût chêne français de première, deuxième et troisième utilisation.
Sol	Morainique - texture moyenne, riche en argile et en minéraux comme le manganèse, le fer et le calcium; le sous-sol est riche en sources qui maintiennent les racines des vignes toujours hydratées. Les substances organiques sont renouvelées dans les engrais verts.
Production annuelle	183 Caisse.
Rendement	6/9 tonnes /ha
Travail de la vigne	Guyot, 5000 pieds / ha; remplacement manuel des vignes qui ne germent pas.