


il nostro **metodo ancestrale**
da Vigne in Alta Quota

TERRAQUILIA

il nativo ancestrale



Denominazione:	GRECHETTO GENTILE DELL'EMILIA IGP vino bianco frizzante
Certificazioni:	ICEA Biologico, Bio-Vegan 
Area di produzione:	Guiglia (MO), Emilia Romagna, Italia
Vendemmia:	2016
Tipologia:	Secco - 0,5 g/l residuo zuccherino
Produzione annuale:	500 bottiglie
Altitudine dei vigneti:	500 metri s.l.m.
Estensione dei vigneti:	0,5 ettari
N. di piante per ettaro:	3400
Resa:	70 qli / ha
Forma di allevamento:	Guyot
Vitigni:	Grechetto Gentile con un taglio di Trebbiano
Vinificazione:	Vinificazione in bianco con fermentazione sulle bucce per un minimo di 6/7 giorni
Permanenza sui lieviti:	Minimo 48 mesi prima della sboccatura à la volée
Alcool:	12,5%
Acidità totale:	6,60 g/l
SO ₂ totale:	29 mg/l
Formato:	75 cl
Imballo:	Cartone da 6 bottiglie

Imbottigliato durante la prima fermentazione.
Il lungo affinamento sui lieviti ha dato vita ad una bollicina avvolgente,
sapida, complessa, che invoglia continuamente la beva.

XIII luna, identifica la seconda luna piena del mese, un evento eccezionale che accade solo un volta ogni 3/5 anni. Per questo motivo abbiamo voluto attribuire questo nome esclusivamente ad annate "perfette", che permettono di valorizzare al meglio quelle che sono le nostre caratteristiche "normali": Vigne in Alta Quota, rese basse, Metodo Ancestrale e basso contenuto di solfiti.