

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Pietra Pinta

**NOME DEL VINO**  
Pietra Pinta Carinthia vendemmia tardiva

**DENOMINAZIONE**  
Bianco Lazio IGT

**CLASSIFICAZIONE**  
IGT

**ANNATA IN COMMERCIO**  
s/a

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Lazio

**TIPOLOGIA**  
Dolci e Passiti

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Lazio

**VINIFICAZIONE**  
Le uve vengono raccolte con la procedura della doppia vendemmia ragionata che prevede un primo passaggio con il taglio del tralcio ed un primo appassimento in campo ed un successivo passaggio con la raccolta dei grappoli. Le uve vengono lasciate essiccare in cassette e quindi vinificate.

**AFFINAMENTO**  
Affinamento in barriques ad affinare sulle proprie fecce per più di un anno.

**VITIGNO/I**  
100% Viognier

**ALLEVAMENTO**  
contro spalliera

**ESPOSIZIONE**  
Sud Sud Est

**ALTITUDINE**  
80 m slm

**ETÀ MEDIA DEL VITIGNO**  
20 anni

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
argilloso medio impasto

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
ottobre

**ETTARI VITATI**  
1

**RESA PER ETTARO**  
1,5 - 2 kg a pianta

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Costantini Lorenzo - Cristiano Ponzo

**FORMATI DISPONIBILI**  
50 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
14,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA**  
14 - 16°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
2.000

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
1

**CODICE SAP**  
Y791