



IL BIANCO DI CHIARA



FICHE TECHNIQUE

Nom du vin

Il Bianco di Chiara™

Le vin est dédié à sa fille Chiara.

Appellation

Ticino DOC, Blanc de Merlot.

Cépage

100 % Merlot, vignobles situés à Castel San Pietro.

Age des vignes

Entre 15 et 20 ans.

Sol

Argileux.

Climat

Les vignobles se trouvent dans une aire collinaire qui grâce à son exposition peut bénéficier de microclimats très favorables à une viticulture de qualité.

Élevage en barrique

Fermentation alcoolique en fûts de chêne français Sylvain et Gillet (70 % neuves, 30% 2ème passage) de torréfaction moyenne, avec bâtonnage une fois par semaine au cours des deux premiers mois.

Élevage en fûts de chêne pendant huit mois.

Alcol

12.80 % vol.

Acidité Totale

4.8g/l

pH

3.52

Extrait sec

20.1 g/l

