

# ISANTI

## VINO BIANCO



<b>vitigno</b>	pallagrello bianco
<b>anno d'impianto vigneto</b>	2004
<b>altitudine vigneto</b>	250 mt
<b>densita' d'impianto</b>	4600 ceppi/ha
<b>tecnica di allevamento</b>	guyot
<b>gestione del vigneto</b>	inerbimento spontaneo e/o sovescio non vengono utilizzati contro i patogeni delle viti prodotti di sintesi ma solo zolfo e rame con l'attenzione a limitare i passaggi
<b>concimazione</b>	sovescio/letame equino
<b>suolo</b>	argilloso con presenza di scheletro
<b>uva resa/HA</b>	25 QT/HA
<b>vino resa/HA</b>	20 HL/HA
<b>lieviti e macerazione</b>	indigeni senza piede di fermentazione
<b>affinamento</b>	acciaio il vino non viene filtrato né stabilizzato.
<b>produzione bottiglie</b>	200

### DESCRIZIONE LAVORAZIONE

**vino senza solfiti**

questo vino nasce da un esperimento fatto unicamente nella vendemmia 2010 , quando furono vinificate, con metodi naturali, delle uve vendemmate a metà Novembre con attacco di botrite  
Il vino ha riposato più di 8 anni prima di essere messo in bottiglia, e prende il nome ISANTI dalla contrada SS Giovanni e Paolo dove ha sede l'Alepa

