Vino ottenuto da un impianto del 1994-1995 allevato a cordone speronato.
La potatura corta, la bassa carica di gemme, riducono la resa a 60 q.li per ettaro.
Il colore é giallo paglierino tendente al dorato. Al naso é elegante e delicato con profumi di mela matura, pera e fiori. Al gusto si ritrova una marcata pulizia e delicatezza di sapori.

The wine is made from a vineyard planted in 1994-1995 and trained with the “cordone speronato” method.
The severe pruning and the low quantity of buds limits the harvest to 60q.li per hectare. The colour ranges from straw yellow to a golden hue.
The bouquet is elegant, with aromas of ripe apple, pear and flowers. On the palate it displays clean and delicate aromas.

Aus 1994-1995 gepflanzten, im auslaufersystem erzogenen reben gewonnener wein.
Durch den kurzen rebschnitt und der geringe knospentrieb werden die ertrage auf 60 doppelzenter pro hektar reduziert. Die farbe ist strohgelb, zu goldgelb neigend.
Elegante und delikate nase, mit anklangen von reifem apfel, mbirneund bluten. Ausgepragtsaubererbgeschmack mit delikaten eindrucken.

Pinot Bianco Polveriera

AZIENDA AGRICOLA CONTE ALESSANDRO PORTO GODI

Polveriera 2012

Pinot Bianco, Colli Berici DOC

Tipo Vino/ Classificazione
Bianco
Colli Berici DOC

Bottiglie prodotte annata 2012
3000 Bottiglie

Uva/Vitigno
Pinot Bianco 3 Cloni diversi

Superficie Vitata
Ha. 1.21.00

Ubicazione
Colli Berici
Toara di Villaga, Vicenza
(VENETO)

Esposizione
Sud

Altimetria
30-90 s.l.m

Terreno
Calcareo

Sistema di Allevamento
Cordone Speronato

Densita' Viti
4000/ Ha

Anno Impianto
1994-1995

Resa Uva Per Ha
6000 Kg

Periodo Vendemmia
21-28 Agosto

Fermentazione
Controllata 13° C, Acciaio

Alcool 14%
Estratto Secco 24,3 g/l
Zuccheri Residui 2,8 g/l
Acidita Totale 6,3 g/l
pH 3,26

Klassifikation der Weine
Weiβ
Colli Berici DOC

Flaschen produzeriten 2012
3000 Flaschen

Klassifikation der Rebsorten
3 verschiedenen Klone Pinot Bianco

Weinbaugebiet
Hektar 1.21.00

Bezeichnung
Colli Berici
Toara di Villaga, Vicenza (VENETO)

Belichtung
Sud

Topographie
30-90 m.u.d.m

Rebstockpflege
Einfacher Kurtinen

Pflanzen Pro Hektar
4000

Jahr Pflanzte
1994-1995

Ertrag
6000 kg

Weinlese
21-28 August

Gärung Methode
Temperaturgeregelte
Edelstahlbehälter bei 13°C

Alkohol 14%
Trocknen Extrakt 24,3 g/l
Restzucker 2,8 g/l
Säuregehalt 6,3 g/l
pK 3,26

Wine Classification
White
Colli Berici DOC

Bottles produced in 2012
3.000 Bottles

Varietal
3 different types of Pinot Bianco Clones

Vineyard Size
Hectares 1.21.00

Denomination
Colli Berici
Toara di Villaga, Vicenza
(VENETO)

Vineyard Aspect
South

Topographic Information
30-90 meters a.s.l.

Canopy Management
Short Pruning

Plantation Density
4000/Ha

Vineyard ages
1994-1995

Yield
6000 Kg

Harvest Date
21-28 August

Controlled Fermentation Process
Temperature controlled
Stainless steel at 13° C

Alcohol Content 14%
Dry Extract 24.3 g/l
Sugar Residue 2,8 g/l
Total Acidity 6,3 g/l
pH 3,26

SOC. AGR. PIOVENE PORTO GODI ALESSANDRO S.S.
VIA VILLA 14, 36021 TOARA DI VILLAGA (VICENZA)
TEL 0039 0444 885142 FAX 0039 04441783664
tpiovene@protec.it