



CASA BARICALINO

WINERY AND HOSPITALITY



I NOSTRI BIANCHI

Vino Bianco

Zona di produzione: Novello

Tipo di allevamento: GUYOT

Terreno: strati marnosi, con percentuale alta di sedimenti fini, limo e argilla.

Altitudine: 420mt.s.l.m

Raccolto: metà settembre

Vinificazione: pigiatura e diraspatura dell'uva con immediata separazione del mosto dalle bucce, segue soffice spremitura, stabilizzazione del mosto per 04 giorni a Zero Gradi.

Fermentazione: utilizzando i migliori e selezionati lieviti naturali a temperature controllata 18°.

Affinamento: in serbatoi di acciaio termo condizionati

Caratteristiche organolettiche: colore GIALLO paglierino.

Coltivazione: lotta integrata a basso impatto ambientale.



Casa Baricalino – Cantina e Ospitalità

Località Baricalino 7 – 12060 Novello (CN)

Email: info@casabaricalino.com Tel: +39 3383929138