



GETULIO BIANCO IGT BENACO BRESCIANO 2019

Vitigni utilizzati: Turbiana 50%, Tuchi 50%

Provenienti da vari vigneti di proprietà

Composizione del terreno: Calcareo - Argilloso

Sistema di allevamento: Archetto Semplice

Impianto: 4500 vigne/ha

Resa per ettaro: 90 quintali massimo

Tipo di vinificazione: in acciaio con permanenza a freddo su fecce fini per diversi giorni

Affinamento e evoluzione: in acciaio sui lieviti fini selezionati 12 mesi, almeno 12 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 14 %

Acidità totale: 6.20 g/l

pH: 3.21

Estratto secco: 29.20 g/l

Residuo zuccherino: 6.5 g/l

Solforosa totale: 98 mg/l

Bottiglie Prodotte: 4.000 imbottigliate 05.2021

Loc. Cobue Sopra
25010 Pozzolengo (BS)
tel/fax 030 9108319
www.cobue.it
info@cobue.it