



LA GIOSTRA
DEL VINO



ENOLOGO
GIUSEPPE FRANCESCHINI

BACÁN BLANCO CLÁSICO

VARIETÀ

Chardonnay 70%, Sauvignon Blanc 20%
Torrontes 10%

ZONA

Tupungato, Vista Flores - Tunuyán, Agrelo- Luján
de Cuyo (Mza - Argentina)

VENDEMMIA

2012

TIPO DI VENDEMMIA

Manuale in cassetta da 20 kg

ANNO DI IMPIANTO

2008, 2002, 2009

FORMA DI ALLEVAMENTO

Rispettivamente guyot doppio, doppio cordone
speronato, doppio capovolto

DENSITÀ DI IMPIANTO

Rispettivamente 8000, 5500, 4200 piante/ettaro

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Prevalentemente sabbioso con grande presenza di
scheletro a Tupungato e Vista Flores e argillo-limoso
ad Agrelo

ALTITUDINE

Rispettivamente 950, 1000 e 1050 mslm

PRODUZIONE MEDIA PER Pianta

Tra 1,5 e 2 kg

VINIFICAZIONE

Pressatura delle uve intere, decantazione statica di
48 ore senza uso di enzimi, inoculazione con lieviti
selezionati, terminata la fermentazione 2 mesi di
battage settimanali e maturazione in serbatoio di
acciaio inox di 12 mesi. Segue imbottigliamento e
maturazione in bottiglia di 4 mesi

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

Compresa tra 16 e 19 °C

ALCOHOL

14,20 % vol.