

LEYA
WEINGUT

M. Salvadori



TERLANER CLASSICO

Terlano Classico Alto Adige D.O.C.

Vitigni: 40% Chardonnay, 30% Pinot Bianco, 30% Sauvignon Blanc.

Zona: Vigna Grathhof, all'interno della zona Classica del comune di Terlano a 265 metri s.l.m.

Vigneto: Guyot, 7500 ceppi/ha tra i 7 e 22 anni di età.

Vendemmia: prima decade di settembre, manuale con successiva pressatura e 24 ore di sedimentazione statica a freddo.

Fermentazione: lieviti selezionati ed in parte Pied de cuve ottenuto con lieviti indigeni selezionati dalla vigna.

Vinificazione: Chardonnay vinificato in barrique usate e il restante 60% in acciaio.

Affinamento: 60% in acciaio e 40% in barrique per 8 mesi.