

V.d.T. Bianco Rubinia

Il vigneto realizzato nel 1990 ha raggiunto una costanza di qualità e produzione che solo dopo prove ed attente verifiche ci ha convinto a selezionare queste uve di Chardonnay elevarle in barriques, e creare un vino così importante da nominarlo come riserva.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO:

UBICAZIONE:	Provaglio d'Iseo (frazione Monterotondo)
GIACITURA:	Media – alta collina 300 mt..
COMPOSIZIONE TERRENO:	Franco argillosi con leggero scheletro
SISTEMA ALLEVAMENTO:	Cordone speronato guyot
CEPPI PER HA:	5.200
RESA Q.LI/HA:	80 Q.li
ALCOOL:	13° Vol.
MATURAZIONE:	12 mesi di barriques e 12 mesi di bottiglia
PRODUZIONE:	5.500 Bottiglie

This vineyard, planted in 1990, has reached such a constant level of quality and yield that, after careful tests and checks, we became convinced that these selected Chardonnay grapes could be refined in barriques to create an important wine justifying the title of reserve.

DESCRIPTION OF THE VINEYARD:

LOCATION:	Provaglio d'Iseo (Monterotondo district)
POSITION:	Mid – top hillside 300 m.
TYPE OF SOIL:	Clay loam with light skeleton texture
SYSTEM OF CULTIVATION:	Cordon-trained, spur-pruned guyot
PLANTS PER HECTARE:	5,200
YIELD PER HECTARE:	8.0 tons
ALCOHOL:	13° Vol.
MATURATION:	12 months in barriques and 12 months in bottle
PRODUCTION:	5,500 bottles

RUBINIA



Tenute La Montina
Via Baiana 17 · 25040 Monticelli Brusati (BS)
Tel 030.653278 Fax 030.6850209
info@lamontina.it · www.lamontina.it