

Con Vento

Annata:	2014
Denominazione:	I.G.T. Toscana
Vitigni:	70% Viognier e 30% Sauvignon Blanc
Produzione:	circa 6.000 bottiglie in scatole da 6 bottiglie

VIGNA

Ubicazione vigneto:	100 metri s.l.m., con esposizione Sud/Sud-Ovest
Densità per ettaro:	5.600 ceppi
Sistema di allevamento:	Guyot
Vendemmia:	Effettuata il 9 settembre 2014
Zucchero alla raccolta:	220 gr/litro

VINIFICAZIONE

Durata della macerazione:	criomacerazione di 24 ore, pressatura soffice e decantazione
Temperatura di fermentazione:	16° C circa
Affinamento:	affinamento senza malolattica per 7 mesi in acciaio con agitazione delle fecce fini
Imbottigliamento:	maggio 2015
Grado alcolico:	12,5 % alc. vol.
Acidità totale:	6,3 g/l
Enologo:	Carlo Ferrini

