

Rondinaia

| | |
|-----------------------|---|
| Annata: | 2014 |
| Denominazione: | I.G.T. Toscana |
| Vitigni: | 70% Viognier e 30% Chardonnay |
| Produzione: | ca. 600 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 / ettaro |
| Sistema di allevamento: | Guyot |
| Vendemmia: | Effettuata dal 28 agosto 2014 |
| Zucchero alla raccolta: | 250 gr/litro |

VINIFICAZIONE

| | |
|--------------------------------------|---|
| Durata della macerazione: | criomacerazione di 24 ore, pressatura soffice e decantazione |
| Temperatura di fermentazione: | 16° C circa |
| Affinamento: | Il 25% del vino ha fermentato e si è affinato in fusti di rovere francese da 5 HL con agitazione delle fecce fini. Il 75% del vino ha fermentato e si è affinato per 7 mesi in acciaio. |
| Imbottigliamento: | maggio 2015 |
| Grado alcolico: | 13 % alc. vol. |
| Acidità totale: | 6,7 g/l |
| Enologo: | Carlo Ferrini |

