



# Con Vento

VENDEMMIA 2007



*INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA DI TOSCANA*

**Denominazione:** I.G.T. - Indicazione Geografica Tipica - Bianco di Toscana - (Toscana I.G.T.)

**Vitigni:** 100% Sauvignon Blanc

**Ubicazione vigneto:** 100 metri s.l.m., con esposizione Sud/Sud-Ovest

**Densità per ettaro:** 5.500 ceppi/ettaro

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Vendemmia:** Effettuata a mano, a partire dal 27 Agosto fino al 07 settembre

**Durata della macerazione:** Criomacerazione di 12 ore, pressatura soffice e decantazione

**Temperatura di fermentazione:** 16° C circa con temperatura controllata

**Maturazione:** Medio/Lunga sosta sui lieviti; travaso dopo sei settimane, affinamento senza "malolattica" per 6 mesi in acciaio

**Imbottigliamento:** Aprile 2008

**Grado alcolico:** 13% vol.

**Acidità totale:** 5,60 g/l

**Produzione:** circa 10.000 bottiglie, commercializzate in scatole da 6 bottiglie.



0,75 lt.

**Enologo:** Giovanni Passoni