



Con Vento

VENDEMMIA 2008



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 10 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: Luglio 2009

Grado alcolico: 14% vol.

Acidità totale: 6,20 g/l

Produzione: circa 6.000 bottiglie, commercializzate in scatole da 6 bottiglie.



0,75 lt.

Enologo: Graziana Grassini