



● Bianco

Denominazione: Toscana IGT

Vitigni: 85% Vermentino; 15% Verdicchio

Vigneti di Provenienza: Vermentino: Ribolla (GR); Verdicchio: San Benedetto del Tronto (AP)

Tipo di Suolo: Prevalentemente argilloso con abbondante presenza di scheletro, reazione alcalina; buona presenza di sabbie, profondo, con depositi calcarei.

Altitudine: 200 m s.l.m.

Forma di Allevamento: Guyot

Densità di Impianto: 4.500viti/ha; 3.200viti/ha

Produzione Unitaria: 1,5 kg/ceppo

Fermentazione: a temperatura controllata con lieviti selezionati, in contenitori di acciaio.

Affinamento: 8 mesi sui lieviti, in contenitori in acciaio.

Bottiglie Prodotte: 3.000