

POMONICA

IGT TOSCANA

TREBBIANO TOSCANO 100% | 500 bt.



VIGNA | FOGLIO 8 PART. 32,33

ALTITUDINE 350 slm.

TERRENO: marna e calcare

CEPPI PER ETTARO: 5000

ALLEVAMENTO A GUYOT

VENDEMMIA

Prima metà di ottobre,
uve raccolte e selezionate a mano, dai
vigneti più produttivi o più giovani, e
trasportate alla cantina in cassette.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice e fermentazione
spontanea con macerazione sulle bucce
di 24 ore a 15°C.

Affinamento in acciaio per 5 mesi,
poi almeno 3 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

ALCOOL: 13,5% Vol

ACIDITÀ TOTALE: 5,1 g/l

ZUCCHERI RESIDUI: < 1 g/l

*annata 2016

