

POMONA

POMONICA Trebbiano Toscano 2025

ZONA DI PRODUZIONE: Castelnuovo Berardenga
ALTITUDINE: 360 metri s.l.m.
BOTTIGLIE PRODOTTE: 500
UVAGGIO: Trebbiano 100%
TERRENO : marnoso calcareo ricco in microelementi
CEPPI PER ETTARO: 5000
CONDUZIONE: biologica certificata
ALLEVAMENTO : Guyot
VIGNA DEL TERMINE Foglio 8 part 32 esposizione EST

VENDEMMIA: fine settembre, uve raccolte e selezionate a mano.
Trasporto alla cantina in piccoli contenitori

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Diraspatura e pressatura a bassa temperatura, vinificazione a temperatura controllata e affinamento in acciaio per 5 mesi, seguito da 3 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12° C

ALCOOL: 12,5% Vol

ACIDITA' TOTALE: 5.1 g/l

ZUCCHERI RESIDUI: <1 g/l

AGRONOMO: Cosimo Selvi

ENOLOGO: Filippo Paoletti

The vintage displayed on the bottle label is indicative only. Please refer to the technical sheet for the official vintage.

Soc. Agr. Pomona s.s. – loc. Pomona, 39 – 53011 Castellina in Chianti
P. Iva 00874560527
www.fattoriapomona.it – info@fattoriapomona.it
tel. +39 3488223737