

SCHEDA TECNICA

Uvaggio: Trebbiano 75%, Vermentino 25%

Vigneti: "Poggio Piglia" – Chiusi / 1ha "Greppiano" – Lamporecchio / 1ha "Greppo" – Abbadia di Montepulciano / 1 ha

Produzione: 8.000 bottiglie

Invecchiamento: 4 mesi, 70% in acciaio, 30% in legno

Affinamento in Vetro: 3 mesi

Maturazione Attesa: 2-3 anni

Temperatura di Servizio: 14°-16° C.

Formati: 750ml

Tappo: Tappo a vite

Bottiglia: Borgognotta 395gr. (750ml)

Prima annata di questo vino: 2016

Alcol: 12,5

Ph: 3,56

Acidità Totale: nd

Polifenoli: nd

Intensità di Colore: nd

Residuo Zuccherino: 1,21