

BAGIOGIE

DENOMINAZIONE

Toscana Vermentino IGT

UVAGGIO

100% Vermentino

VIGNA

Cantina e Villa

TERRENO

Medio impasto e ricca presenza di scheletro

ALTITUDINE

320 metri slm

RESA PER ETTARO

60 quintali

ETA DELLE VIGNE

15 anni

VENDEMMIA

Manuale, inizio di settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve, stabulazione per 10 giorni del mosto mantenuto a freddo, decantazione statica del mosto e primo travaso per illimpidire il succo a cui segue la fermentazione alcolica a 13,5 °C per circa 3 settimane.

MATURAZIONE

Al termine della fermentazione il vino viene travasato per separare le fecce più pesanti. Segue un periodo di elevazione sulle fecce fini di circa 5 mesi.



Fattoria La Torre