

TERRA



VITAM

TERRE DEL BRUNO

— *Diddi Bonechi* —

ALBÒRE BIANCO TOSCANO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Uvaggio: 80% Vermentino 20% Trebbiano

Vigneto di origine: Albòre

Terreno: Tufaceo

Ceppi per ettaro: 3.500 - 5.000

Sistema allevamento: capovolto - cordone speronato

Altitudine: 350 m s.l.m.

Vinificazione: dopo la vendemmia, i grappoli sono passati alla diraspatura e alla successiva pressatura delle uve, estraendone così il mosto che avvierà una fermentazione che durerà per circa 15 giorni in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata dove completerà la fermentazione alcolica.

Il vino è stato quindi travasato.

Affinamento: in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

Note degustative: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; profumo fresco, fruttato, intenso floreale; gusto vivace.

Da conservarsi in posizione verticale.

Servire attorno ai 9-10°C.

 750ml

TERRE DEL BRUNO

Località Pogni di Sopra Marcialla, 159 - 50052 Certaldo (FI)

Tel. +39 3331334379 Fax: +39 (0)571.660863

info@terredelbruno.it - www.terredelbruno.it