



VIRGOLA Vino Biologico



IL VINO	
Denominazione	IGT COSTA TOSCANA BIANCO BIOLOGICO
Vendemmia	2017
Principali vitigni	Vermentino, Viogner
NOTE DI DEGUSTAZIONE	
Colore	Giallo paglierino, intenso e brillante.
Profumo	Floreale, frutta fresca esotica, cedro e agrumi
Gusto	Fresco, sapido, piacevolmente amaro
TERRITORIO DI PRODUZIONE	
Zona di produzione	Alta Maremma - Montescudaio
Vigneti di provenienza	Campordigno
Anno d'impianto dei vigneti	Campordigno anno 2008
Esposizione	Campordigno est/ovest
Altitudine s.l.m.	150 m. s.l.m.
Natura terreno	Medio impasto con presenza di ghiaia
Densità di piantagione	Campordigno 4.500 ceppi/ha
Produzione (kg./pianta)	1,50
Data vendemmia	Metà settembre
ANDAMENTO DELLA VENDEMMIA	
	Manuale in cassette
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	
Contenitori di fermentazione	Acciaio inox a temperatura controllata
Temperatura di fermentazione	16°C, fino ad esaurimento degli zuccheri
Lieviti	Ceppi selezionati
Durata fermentazione	20 giorni
Fermentazione malolattica	No
Contenitori per l'affinamento	Acciaio inox
Durata dell'affinamento	6 mesi
Filtrazione	sterile
Affinamento in bottiglia	2 mesi
Numero di bottiglie prodotte	9.000

ABBINAMENTI
Aperitivi, primi piatti a base di pesce e verdure, sushi, secondi piatti di carne bianca