



vermentino

TOSCANA IGT

2024



Denominazione <i>Denomination</i>	Toscana IGT
Conduzione vigneto <i>Farming method</i>	Biologica <i>Organic</i>
Zona di Produzione <i>Production Area</i>	Capalbio, Grosseto
Altitudine e esposizione <i>Altitude and Exposition</i>	Sul livello del mare, Sud <i>On sea level, South</i>
Composizione del suolo <i>Soil composition</i>	Il terreno è di medio impasto, con prevalenza di sabbia e limo sull'argilla, e di scheletro medio. <i>A medium structured, well-drained soil primarily composed of sand and silt.</i>
Densità viti per ettaro <i>Density of plantation</i>	4000 ceppi per ha. <i>4,000 plants per ha/1,617 plants per acre</i>
Forma di allevamento <i>Training form</i>	Cordone speronato <i>Spurred cordon</i>
Età media <i>Average age</i>	15 anni <i>15 years</i>
Uvaggio <i>Grape variety</i>	Vermentino
Vinificazione <i>Fermentation</i>	Pigiatura soffice post diraspatura di uve intere raccolte a mano; macerazione pellicolare di 16 ore a 6°C in serbatoio inertizzato; separazione dalle bucce e successiva fermentazione per 16 giorni a 12° C. <i>Soft pressing after destemming of whole grapes hand-picked; skin maceration for 16 hours at 6°C in an inerted tank; separation from the skins and subsequent fermentation for 16 days at 12°C</i>
Data di imbottigliamento <i>Date of bottling</i>	14 Aprile 2025 <i>April 14, 2025</i>
Bottiglie prodotte <i>Production in bottle</i>	5.130(0,75 l)
Gradazione Alcolica <i>Alcohol level</i>	12,5 % vol

