



# Con Vento

VENDEMMIA 2011



INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
TOSCANA

**Uvaggio:** 80% Viognier e 20% altre uve bianche

**Ubicazione vigneto:** 100 metri s.l.m., con esposizione Sud/Sud-Ovest

**Densità per ettaro:** 5.600 ceppi

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Vendemmia:** effettuata a mano dal 16 agosto 2011

**Temperatura di fermentazione:** 16°C

**Durata della macerazione:** ciromacerazione di 24 ore, pressatura soffice e decantazione

**Maturazione:** affinamento senza malolattica per 7 mesi in acciaio con agitazione delle fecce fini

**Imbottigliamento:** Aprile 2012

**Gradazione alcolica:** 12%

**Acidità totale:** 6,2 g/l

**Produzione:** ca. 8.000 bottiglie in scatole da 6

**Enologo:** Graziana Grassini

CASTELLO DEL TERRICCIO