



Rondinaia

VENDEMMIA 2011



INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA - TOSCANA

Uvaggio: Viognier e Chardonnay

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

Densità per ettaro: 5.600 ceppi/ettaro

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: Il 25% del vino ha fermentato e si è affinato in fusti di rovere francese da 5 HL con agitazione delle fecce fini. Il 75% del vino ha fermentato e si è affinato per 7 mesi in acciaio.

Imbottigliamento: Aprile 2012

Gradazione alcolica: 11,5%

Acidità totale: 6,7 g/l

Produzione: ca. 8.000 bottiglie in scatole da 6

Enologo: Graziana Grassini

CASTELLO DEL TERRICCIO