

TENUTA *di* CANNETO



LILLATRO GARBATO 2012 BIANCO - IGT TOSCANA

UVAGGIO

Sangiovese vinificato in bianco

ESPOSIZIONE

Nord

EPOCA DI VENDEMMIA

Primi di Settembre

DENSITÀ DI IMPIANTO O ALLEVAMENTO

6000 ceppi/HA, allevati a cordone speronato

RESA PER ETTARO

65 q.li/HA

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve intere subiscono una soffice pressatura a bassa temperatura. Il mosto dopo una decantazione statica a freddo viene fatto fermentare in vasche di cemento a temperatura controllata in modo che non si superino mai i 18°C fino a completo esaurimento degli zuccheri. Dopo un travaso a fine fermentazione il vino affina sulle proprie fecce fini per circa 3 mesi dopodiché viene filtrato ed imbottigliato.

ALCOL

12 %

ACIDITÀ TOTALE

6.10 GR/L

BOTTIGLIE PRODOTTE

1.800

Canneto di Monteverdi Marittimo

Monteverdi Marittimo - Pisa - Italy

T. +39 0565 784280 F. +39 0565 784280

Mobile +39 347 5560843 / +39 339 4467778

www.tenutacanneto.com info@tenutacanneto.com