



MOLINO DI SANT'ANTIMO

IL BIANCO

TOSCANA - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



VARIETA': 100% CHARDONNAY
NOME VIGNETI: CHARDONNAY
ETA' DEI VIGNETI: 28 ANNI
ALTITUDINE: 200 MT S.L.M
ESPOSIZIONE: NORD / EST
FORMA ALLEVAMENTO: GOUYOT
EPOCA RACCOLTA: PRIMA DECADE DI SETTEMBRE
VINIFICAZIONE: DIRASPATURA E PRESSATURA, 12 GIORNI DI FERMEN-
TAZIONE ALCOLICA IN ACCIAIO A BASSA TEMPERATURA (14-16°C)
AFFINAMENTO: 6-8 MESI SULLE FECCE FINI IN ACCIAIO E 1 MESE IN
BOTTIGLIA
FORMATO PRODOTTO: 750 ML
CONFEZIONE: SCATOLA DA 6/12 BOTTIGLIE 750 ML

GRAPE VARIETY: 100% CHARDONNAY
VINEYARDS NAME: CHARDONNAY
VINES AGE: 28 YEARS OLD
ALTITUDE: 200 MT A.S.L.
EXPOSURE: NORTH / EAST
TRAINING SYSTEM: GOUYOT
HARVESTING PERIOD: FIRST DECADE OF SEPTEMBER
VINIFICATION: DESTEMMING AND PRESSING, 12 DAYS OF AL-
COHOLIC FERMENATION IN STAINLESS STEEL TANK AT LOW TEMPE-
RATURE (14-16° C)
AGING: 6-8 MONTHS ON THE LEES IN STAINLESS STEEL TANK AND
1 MONTH IN BOTTLE
FORMAT: 750 ML
PACKAGING: BOX OF 6/ 12 BOTTLES 750 ML

MOLINO DI SANT'ANTIMO
LOC.PODERNUOVO DEI CAMPI , 29 - 53024 MONTALCINO
+39.0577.847.026 - info@molinosantantimo.com