IL BIANCO TOSCANO 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 FERMENTAZIONE ALCOLICA IN ACCIAIO A

BASSA TEMPERATURA (14-16°C)

AFFINAMENTO: 6-8 MESI SULLE FECCE FINI IN ACCIAIO

E 1 MESE IN BOTTIGLIA

FORMATO: 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 ALCOHOLIC FERMENTATION IN STAINLESS STEEL

TANK AT LOW TEMPERATURE (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