

# Terrablu

**Denominazione:** IGT Toscana Vermentino

**Vitigni:** Vermentino



## IL VIGNETO

**Altitudine:** 238m slm

**Esposizione:** Nord-Ovest e Sud-Est

**Composizione del terreno:** Argille plioceniche con frazione argillosa al 40%, ph alcalino ricco di sali e di minerali

**Sistema di allevamento:** guyot

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

**Vendemmia:** fine agosto/inizio settembre

**Fermentazione e affinamento:** macerazione per 12/24 ore a 5°C sulle bucce, in seguito pressatura soffice e messo in cisterna per far attivare la fermentazione che avviene a 11°C per mantenere freschezza e bouquet per non avere ossidazioni.

Batonnage per 3-4 mesi e poi si imbottiglia.