

TERRABLU



Denominazione: IGT Toscana Vermentino

Vitigni: Vermentino 100%

IL VIGNETO

Esposizione: Nord 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 circa 8 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.