

SCHEDA TECNICA

**PRODUTTORE**

Baracchi Winery

NOME DEL VINO

Baracchi Astore Bianco

DENOMINAZIONE

Bianco Toscana IGT

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2019

REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

TIPOLOGIA

Bianchi

STILE DI PRODUZIONE**ZONA DI PRODUZIONE**

Cortona (AR)

VINIFICAZIONE

In acciaio a contatto con le bucce per circa 10 giorni ad una temperatura di 12° C. Segue fermentazione malolattica sui lieviti a temperatura controllata di 18°C.

AFFINAMENTO

Affinamento in vasche d'acciaio per 6 mesi

VITIGNO/I

100% Trebbiano

ALLEVAMENTO

Cordone speronato

ESPOSIZIONE

sud, sud/ovest

ALTITUDINE

450m slm

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

25

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

arenaria, argilla

EPOCA DI VENDEMMIA

matà settembre

ETTARI VITATI

2

RESA PER ETTARO

6000

ENOLOGO/CONSULENTE

Stefano Chioccioli

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO**CONSIGLIATA**

10°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

8.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

D0672