

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Fornacelle Azienda Agricola

## ALLEVAMENTO

Cordone speronato

## NOME DEL VINO

Fornacelle Vermentino Bolgheri  
Zizzolo

## ESPOSIZIONE

Sud, Sud-ovest

## DENOMINAZIONE

Bolgheri Vermentino DOC

## ALTITUDINE

50 m s.l.m.

## CLASSIFICAZIONE

DOC

## ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

19 anni

## ANNATA IN COMMERCIO

2020

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

franco sabbioso con sedimenti  
marini

## REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

## EPOCA DI VENDEMMIA

settembre

## TIPOLOGIA

Bianchi

## ETTARI VITATI

1,5

## STILE DI PRODUZIONE

## RESA PER ETTARO

8000 kg

## ZONA DI PRODUZIONE

Bolgheri

## ENOLOGO/CONSULENTE

Fabrizio Moltard

## VINIFICAZIONE

Cuvée proveniente da 3 vigneti  
dove sono presenti diverse varietà  
clonali di Vermentino. Vinificazione  
in acciaio per 20 gg ad una  
temperatura controllata di 14-16°C.

## FORMATI DISPONIBILI

75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

## AFFINAMENTO

Affinamento per 3 mesi in bottiglia

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

8 - 10°C

## VITIGNO/I

100% Vermentino

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

12.000

## QUANTITÀ PER CARTONE

6

## CODICE SAP

D2628