

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Fornacelle Azienda Agricola

NOME DEL VINO

Fornacelle Bianco Toscana

DENOMINAZIONE

Bianco Toscana IGT

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2019

REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

TIPOLOGIA

Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Bolgheri

VINIFICAZIONE

Vinificazione in barrique di rovere francese di media tostatura. Fermentazione della durata di 30 giorni.

AFFINAMENTO

Affinamento in tini d'acciaio, dove riposa per circa 6 mesi.

VITIGNO/I

100% Semillon

ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

Sud, Sud-ovest

ALTITUDINE

50 m s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

19 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

franco sabbioso con sedimenti marini

EPOCA DI VENDEMMIA

inizio settembre

ETTARI VITATI

0,3

RESA PER ETTARO

7000 kg di uva per ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Fabrizio Moltard

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

3.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

D2629