

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Pianirossi

**NOME DEL VINO**  
PIANIROSSI VERMENTINO  
NOCTUA DOC 75CL

**DENOMINAZIONE**  
DOC Maremma Toscana

**CLASSIFICAZIONE**  
DOC

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2022

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Toscana

**TIPOLOGIA**  
Bianchi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Cinigiano

**VINIFICAZIONE**  
La fermentazione alcolica viene effettuata all'interno di vasche d'acciaio ad una temperatura costante di 16° ed è durata 18 giorni.

**AFFINAMENTO**  
il vino viene mantenuto in acciaio per 5 mesi

**VITIGNO/I**  
100% Vermentino

**ALLEVAMENTO**  
guyot

**ESPOSIZIONE**  
Sud-est

**ALTITUDINE**  
50

**ETÀ MEDIA DEL VITIGNO**  
12

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
Medio Impasto

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
settembre

**ETTARI VITATI**  
-

**RESA PER ETTARO**  
9000 kg

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Julien Viaud

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
12,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO  
CONSIGLIATA**  
6 - 8°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
5500

**QUANTITÀ PER CARTONE**

**CODICE SAP**  
E7768