punto.

● Bianco

Denominazione: Toscana IGT

Vitigni: 50% Vermentino; 50% Verdicchio

Vigneti di Provenienza: Vermentino: San Quirico d'Orcia (SI); Verdicchio: Moresco (FM)

Tipo di Suolo: Prevalentemente argilloso con abbondante presenza di scheletro, reazione alcalina; buona presenza di sabbie, profondo, con depositi calcarei.

Altitudine: 200 m s.l.m.

Forma di Allevamento: Guyot

Densità di Impianto: 4.500 viti/ha; 3.200 viti/ha

Produzione Unitaria: 1,5 kg/ceppo

Fermentazione: a temperatura controllata con lieviti selezionati, in contenitori di acciaio.

Affinamento: 8 Mesi, in contenitori in acciaio.

Bottiglie Prodotte: 3.300

Cipresso 43, Loc. Bivio dell'Asso, 53024 Montalcino SI, tel. +39 0577 835511
e-mail: roberto@cipresso43.it; gianfranco@cipresso43.it
cipresso43.it