



SOLARE IGT Toscana Bianco

Principali dati in vigna

Terreno: sabbioso-limoso con presenza di scheletro da arenaria

Forma di allevamento vigneto : guyot

Densità impianto: da 2.500 a 4.000 piante per ettaro

Età media: 6 anni

Altitudine media: 250 m.s.l.m.

Orientamento: sud-ovest

Resa media per ceppo: 2 Kg/pianta

Vinificazione, maturazione e affinamento

Uvaggio: 100% Vermentino. Macerazione senza raspi a temperatura controllata per 3-4 giorni. Fermentazione malolattica e maturazione per circa 6/8 mesi in botte piccola di secondo/terzo passaggio; assemblaggio vasche acciaio inox.

Imbottigliamento con filtrazione a cartucce da 20 µm. Affinamento in bottiglia per almeno tre mesi. Questo vino è il frutto della nostra dedizione appassionata alla pratica biodinamica sia in vigna che in cantina.

Profilo organolettico:

Colore giallo paglierino tenue, sentori marini, lievi erbe aromatiche, sapore asciutto, armonico, delicatamente mandorlato, vinosità accennata e godibile.

