

OSA

Denominazione IGT Toscana Vermentino
Appellation IGT Toscana Vermentino
Varietà 100% Vermentino
Variety: 100% Vermentino

Note di degustazione - Wine tasting features

Colore Giallo paglierino
Colour Straw-yellow
Profumi Molto complesso di frutta a polpa bianca,
Frutta tropicale e fiori bianchi
Fragrance Very complex white fruit, tropical fruit and white flowers
Gusto Equilibrato, fresco, elegante e di buona persistenza
Taste Well balanced, fresh, elegant with a good persistence

Caratteristiche del territorio di produzione - Land production features

Proprietà Rascioni & Cecconello
Property Rascioni & Cecconello
Altimetria 100 m s.l.m.
Altitude 100 m above sea level
Superficie 0,5 ettaro (complessivo 5 Ha)
Surface 0.5 ha (complexively 5 Ha)
Esposizione sud-sud est
Orientation South-south east
Densità impianti 3500 piante ad Ha
Plant density 3500 plants per ha
Sistema allevamento Guyot
Breeding system Guyot

Vinificazione e affinamento - Wine-making and refining

Resa ha 70 q.li/ha
Yield per ha 70 quintal litres per ha
Epoca vendemmia fine settembre
Vintage period end September
Conduzione vendemmia manuale
Vintage making handmade
Pigiatura soffice
Grape pressing soft
Contenitori fermentazione cemento
Fermentation containers concrete
Temperature di fermentazione 28°C
Fermentation temperature 28° c
Durata fermentazione 8-10 gg
Fermentation period 8 - 10 days
Tempi di macerazione sulle bucce -
Grape skins Maceration period of -
Fermentazione malolattica non svolta
Malolactic fermentation not carried out
Contenitori fermentazione cemento
Refining containers concrete
Durata affinamento 5 mesi
Refining period 5 months
Data imbottigliamento primavera
Bottling date spring
Affinamento in bottiglia 2 mesi
Bottle refining 2 months

