

Azienda agricola Jacopo Banti



SCHEDA DEL VINO : CENTOMINI

AGRONOMO. LAURA ZUDDAS

ENOLOGO ATTILIO PAGLI

CLASSIFICAZIONE

ANNATA

UVAGGIO

VIGNETO DI PROVENIENZA

ESPOSIZIONE

FORMA DI ALLEVAMENTO

ETA' DELLE VITI

DATA VENDEMMIA

MODALITA' DI RACCOLTA

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

Val di Cornia DOC

2006

clairette 90% ansonica 10%

Montioncello

Sud

Gujot e cordone speronato

15 anni

10 settembre

Manuale, in cassette forate

6.000

VASCA DI FERMENTAZIONE

DURATA DELLA FERMENTAZIONE

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

MATURAZIONE

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

ALCOOL% VOL.

ACIDITA' TOTALE G\L

ACIDITA' VOLATILE G\L

Acciaio

108 giorni

18 ° c

Si

sur lies a 10à°c per 6 mesi

6 mesi

13%

5,50

0,46

CONFEZIONE: 12 BOTTIGLIE X 0,750L