

Azienda agricola Jacopo Banti



SCHEDA DEL VINO : POGGIO ANGELICA

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 vermentino

2004

Vermentino 100 %

MONTIONCELLO

Sud

Cordone speronato orizzontale

20 anni

15-23 SETTEMBRE

manuale, in cassette forate

4000

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

barriques di rovere francese

14 gg

18 gradi

si

barriques 6 mesi

6 mesi

14%

5,20

0,48

CONFEZIONE: 6 BOTTIGLIE