

Azienda agricola Jacopo Banti



SCHEDA DEL VINO : " CERAGIOLO "

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 I.G.T,

2004

Ciliegiolo 100%

Montioncello Manienti

Sud

Gujot

15 anni

4 – 15 settembre

Manuale, in cassette forate

25,000

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

Cemento vetrificato

8 giorni

28° C

Si

Vasca in cemento vetrificato

6 mesi

14,0%

5.50

0,58

CONFEZIONE: 12 BOTTIGLIE