

## Azienda agricola Jacopo Banti



### SCHEDA DEL VINO : "TRAFUI"

**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**

**2003**

**Ciliegiolo 100%**

**Montioncello Manienti**

**Sud**

**Gujot**

**15 anni**

**10 settembre**

**Manuale, in cassette forate**

**4.000**

---

**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**

**14 mesi in barriques**

**6 mesi**

**13%**

**6,50**

**0,58**

**CONFEZIONE: 6 BOTTIGLIE X 0,750L**