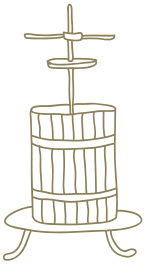
POGGIO DEL MORO

Vinificazione:

Le uve, raccolte entro le 10 di mattina, vengono rinfrescate nella nostra fruttaia interrata per una notte e lavorate la mattina successiva la raccolta.



Successivamente pressata senza diraspatura, si avvia alla fermentazione per 30-35 giorni a temperatura controllata di 12°-15°.

Affina sulle sue fecce fini in acciaio per 3 mesi, con bâtonnage frequenti.

IVOLE
TOSCANA I.G.T BIANCO

Nome del vigneto: "vigneto dell'onda".
Assemblaggio: 70% Trebbiano, 20% Grechetto, 10% Malvasia.
Età del vigneto: 9-10 anni.
orientamento dei filari: est.
Tipo di terreno: sabbia (68%), argilla (25%) e limo leggero (7%).
Densità di impianto: 5 000 per ha.
Altitudine: 290-300 m. s.l.m.
Resa per ettaro: 55 Hl/Ha.
Fertilizzazione: letame e tecnica del sovescio.
Conduzione: olistica.

Imbottigliamento: luna piena fine gennaio inizio febbraio.
Produzione: 7.000 bottiglie.