



Formato:
bordolese da 0,375 e 0,75 lt.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE	Toscana
TIPOLOGIA	bianco
TERRENO	argilloso
CEPPI PER ETTARO	3.600 - 4.500
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	cordone speronato e capovolto toscano
ALTITUDINE DEI VIGNETI	200 - 250m s.l.m.
VITIGNO	Trebbiano 85% Malvasia 15%
VENDEMMIA	a mano
VINIFICAZIONE	fermentazione a temperatura controllata 16° con aggiunta di lieviti selezionati
MATURAZIONE	in acciaio
GRADAZIONE ALCOLICA	13% vol.
AFFINAMENTO	in vetro, 1 mese
COLORE	giallo paglierino con riflessi verdognoli
OLFATTO	fruttato, con sentori di mela
SAPORE	armonico, finale sapido
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12°

TECHNICAL CARD OF WINE

DENOMINATION	Tuscany
TYPOLOGY	white
SOIL	argillaceous
DENSITY OF PLANTATION	3.600 - 4.500 vines per hectare
SYSTEM OF GROWING	“cordone speronato” and “capovolto toscano”
ALTITUDE OF THE VINEYARDS	200 - 250m above sea level
VINE	Trebbiano 85% Malvasia 15%
HARVESTING	hand-picked
VINIFICATION	fermentation at controlled temperature 16° with adding of selected leavens
MATURATION	in steel
ALCOHOL CONTENT	13% vol.
REFINEMENT	in bottles, one month
COLOUR	light straw with green shades
BOUQUET	fruity, reminiscent of apple
TASTE	harmonious, sapid final
SERVE AT	12°

BIANCOSPINO I.G.T.

Indicazione Geografica Tipica

BIANCOSPINO I.G.T.

Typical Geographic Indication



Azienda Agricola Casa di Monte Via del Monte, 6 - 50025 Montespertoli - Firenze - Italia
tel +39.0571.609903 - fax +39.0571.608161 - www.casadimonte.it - casadimonte@casadimonte.it