

ALGORE



SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE
TIPOLOGIA
TERRENO
CEPPI PER ETTARO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO
ALTITUDINE VIGNETI
VITIGNO
VENDEMMIA
VINIFICAZIONE

MATURAZIONE
GRADAZIONE ALCOLICA
AFFINAMENTO
COLORE
OLFATTO
SAPORE
TEMPERATURA DI SERVIZIO

ALGORE IGT

Toscana
Bianco
Argilloso
4.600
Cordone speronato e capovolto toscano
200- 250m s.l.m
Trebiano 50% e Viognier 50%
A mano
Macerazione sulle bucce a temperatura controllata con aggiunta di lieviti selezionati
In acciaio
12,5 %
In vetro
Giallo paglierino con caldi riflessi dorati
Sentore di albicocca matura e fiori d'acacia
Sapido con note fresche e minerali
10°/12°

TECNICAL DETAILS

DENOMINATION
TYPOLOGY
SOIL
PLANTATION DENSITY
GROWING SYSTEM

VINEYARDS ALTITUDE
VINE VARIETY
GRAPE HARVEST
VINIFICATION

MATURATION
Alc./Vol.
REFINEMENT
COLOUR
BOUQUET
TASTE
SERVE AT

ALGORE IGT

Toscana
White
Clay
4.600
Cordone speronato e capovolto toscano

200 – 250m above sea level
Trebiano 50% e Viognier 50%
Hand-picked
Maceration on skin, controlled temperature with add selected yeast.
In steel
12,5 %
In bottles
Straw yellow with warm golden highlights
Ripe apricot and acacia flowers hint
Sapid with fresh and mineral notes
10° /12°