

Solarancio

nome:Solarancio
tipo:Vino Bianco
annata : 2015
bottiglie prodotte:6000
zona produzione:Castelnuovo
Magra/Ortonovo
localita':Sarticola-Bacchiano
vitigno:Vermentino 100%
esposizione vigneti :sud-est
altitudine :220mt s.l.m.
sistema potatura:guyot
densita':8000 ceppi x ettaro
eta' media vigneto:25 anni
resa x ettaro:30 quintali
periodo vendemmia:metà settembre
fermentazione in bianco a
temperatura controllata .
macerazione sulle bucce per 48 ore
lieviti :piè de couve su naturali
contenitori usati:acciaio
affinamento bottiglia:4 mesi
temperatura fermentazione:19 °C
chiarifica:decantazione naturale.
permanenza a contatto con le fecce
nobili per cinque mesi.
gradazione alcolica 13.5% vol
tipo bottiglia :borgognotta armonia
contenuto bottiglia:0.75 it.
confezione da 6 bottiglie
tipo bottiglia:champagnotta magnum
contenuto bottiglia:1.5 it
confezione :bottiglia singola

Il focolare trasmette alla pietra il suo calore..

Il sole irraggia la vite e dona ai grappoli il colore...

Il vino trasmette l'animo di chi l'ha creato a chi lo sa' gustare.....

Stef.