FATTORIA DI SAMMONTANA

PRUNECCHIO

Toscane , Italie



Disponibilité	Importation privée
Humain	Andrea Dzieduszycki
Millésime	2016
Appellation	Bianco Toscana IGP
Lieu, Lieux-Dits	Vigna del Prunecchio
Sols	Alluvial
Altitude Des Vignes	60 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Sud-Ouest
Cépages	70 % Sauvignon blanc 30 % Malvasia Trebbiano toscano
Viticulture	Biologique
Palissage	Guyot
Pi/Hect	4 000 pi/ha
Hl/Hect	40 hl/ha
Vendanges	Manuelle
Vinification	Doux pressurage. Fermentation spontanée sur ses levures naturelles en cuve d’acier sous température contrôlée
Levures	Indigènes
Élevage	5 mois en cuves Innox
Alcool	12.5% alc./vol.
Sulfites	24 mg/l
Sucre	0.5 g/l
Acidité	5.4 g/l
Couleur	Jaune paille
Dégustation	Saveurs fruitées sur les pommes mûres. Vin élégant d’une belle fraîcheur.
Température De Service	12°C