

IGT

Gemella

Toscana IGT Sauvignon blanc

100% Sauvignon blanc

Ampio ed espressivo, con intensi sentori varietali di agrumi, frutto della passione, ginestra, bosso e ribes. Di buona struttura e piacevole freschezza acida, si abbina a risotti e paste con condimenti delicati, piatti di pesce, frutti di mare e formaggi freschi.

Servire a 8 – 10° C

Vinificazione

In vasche di acciaio, a temperatura controllata tra 12 e 14° C.

Maturazione e affinamento

Circa 6 mesi in vasche di acciaio e 3 mesi in bottiglia.

Vigneti

Vallocaia

Tipo di terreno

Sabbioso argilloso

Altitudine

265 - 275 m.s.l.m.

Esposizione

Nord-Ovest, Nord-Est

Densità di impianto

4.630, 5.200 viti/ha

Anno di impianto

2004, 2008

Forma di allevamento

Guyot

Produzione per ettaro

90 - 100 q

Produzione annua

30.000 bottiglie

Prima annata

2007

