Ariento

BIANCO MACERATO

INFO

Annate: 2023, 2024

Formato: 75 cl

Paese: Italia

Regione: Toscana

Vitigni: Vermentino, Malvasia di Candia, Trebbiano

Suolo: Origine sedimentaria a medio impasto, marne calcaree con presenza di galestro e palombino.

Estensione del vigneto: 1.6 ha

Tipo d'impianto: Cordone speronato e Guyot

Densità ceppi per ha: 3.333

Età media del vigneto: 33 anni

Produzione media per ha: 28 hl

Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea, macerazione sulle bucce in tini di castagno troncoconici aperti da 10hl. Affinamento in botti di rovere per 18 mesi e ulteriori 6 mesi in bottiglia.

Solforosa totale: 24 mg/l

Bottiglie prodotte: 2200

PRODUTTORE

MASSA VECCHIA

Fabrizio Niccolaini, Patrizia Bartolini

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it