Dedicato a VINCENZINO- Vendemmia Tardiva

FORNACELLE
BOLGHERI - TOSCANA

LOC. FORNACELLE 232/A 57022 - CASTAGNETO CARDUCCI (LI)
TEL. 0565 775575 - FAX 0565 775877
www.fornacelle.it info@fornacelle.it

FORNACELLE
DI BILLI STEFANO—BOLGHERI—TOSCANA

UVE:

Fiano

ZONA DI PRODUZIONE:
Bolgheri . Toscana

DENOMINAZIONE:
IGT Toscana bianco

ALTITUDINE: 80 m. s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO: Medio iimpasto franco sabbioso

DENSITA' DI IMPIANTO:
6000-8000 ceppi/ha a Guyot

EPOCA DI VENDEMMIA:
metà novembre

FERMENTAZIONE:
in acciaio

AFFINAMENTO:
12 mesi in bottiglia

TIT. ALCOLOMETRICO:
12 % alc/vol

BOTT. PER CARTONE: 6
Sono disponibili astucci singoli acquistabili a parte.

FORMATO BOTTIGLIA
ml 500

PRODUZIONE: 2000 BOTTIGLIE (Solo nelle migliori annate)

2013

Descrizione Organolettica

Colore: giallo paglierino tenue con riflessi dorati.

Olfatto: profumo fruttato di pesca noce,albicocca e cedro, e floreale di ginestra e biancospino. Inoltre

Si percepiscono alcune note tipiche dell'uva appassita sulla pianta.

Gusto: al gusto, la dolcezza viene equilibrata da una piacevole freschezza. Gli elementi fruttati si alternano e si completano in un finale lungo

Raccolta: I grappoli sono stati lasciati ad appassire in vigna fino al momento della vendemmia, avvenuta a metà novembre. Vinificazione in acciaio Fermentazione della durata di 45 giorni.

ABBINAMENTI:

Ottimo con dessert a base di pasticceria fresca, crostate, e cantucci.

Da provare in abbinamento a formaggi erborinati e paté.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C.

Press

Il vino non è mai stato ancora presentato alla stampa	