



LUNAPENNATA

BIANCO
COSTA TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

CULTIVAR

Vermentino 90%, Albarola, Malvasia 10%.

ALLEVAMENTO

Tipo guyot

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, fermentazione in botti di acciaio a 14°C.

LAVORAZIONI

Bâtonnage per 4 mesi in botte, affinamento per 10 mesi in bottiglia.

FORMATO

Imbottigliato in borgognotta da 0,75 l.

GRADO ALCOLICO

13,5° C

NUMERO BOTTIGLIE

Produzione media 2000 bottiglie annue

SMALTIMENTO

BOTTIGLIA: raccolta vetro - GL71

TAPPO: raccolta indifferenziata - LDPE 4

CAPSULA: raccolta alluminio - C/ALU90