



L'IRACONDO

Doc Bolgheri Vermentino



Uve: 85% Vermentino 15% Sauvignon Blanc

Ubicazione vigneti: Bolgheri, Ferrugini e Sondraie

Esposizione: Est - Ovest

Anno impianto: 2007 - 2013

Tipologia suolo: Suoli sabbiosi - argillosi con presenza di scheletro

Sistema di allevamento: contropalliera con potatura a cordonesperonato monolaterale e guyot

Densità d'impianto: 5.600 piante/ha

Resa uve per ettaro: 90q.li/ha Vermentino, 75q.li/ha Sauvignon Blanc

Vinificazione e Affinamento: Le uve vengono pressate sofficemente a bassa temperatura. Il mosto ottenuto dopo una leggera decantazione a freddo, viene fermentato in vasche di acciaio inox ad una temperatura di 15°C per circa 15/20 giorni. Una piccola percentuale delle uve di Vermentino viene fatta fermentare insieme alle bucce. Alla fine del periodo di affinamento sulle fecce, per circa 3 mesi, i differenti lotti vengono degustati per poi procedere alla realizzazione del taglio finale.