

TENUTA DI MONTEFOSCOLI

1922



Fontemaggiore

COSTA TOSCANA IGT VERMENTINO

2023

Vitigno: Vermentino.

Terreno: sabbie marine all'interno della formazione di Villamagna, ben drenanti e calcaree, ricche di conchiglie fossili.

Esposizione: sud

Vinificazione ed affinamento: le migliori uve scelte vengono diraspate, pigiate e lasciate macerare brevemente a bassa temperatura. Successivamente segue una pressatura soffice. Il mosto fiore viene lasciato a decantare a freddo ed in seguito una parte fermenta in anfora di Cocciopesto ed il resto in acciaio INOX. La fermentazione avviene per due settimane ad una temperatura di 18° C. A fine fermentazione il vino viene raffreddato e seguono periodici bâtonnage. Infine, le masse vengono assemblate ed affinate in acciaio fino all'imbottigliamento.

Tenuta di Montefoscoli

Strada Provinciale delle Colline per Legoli
56036 Montefoscoli - Palaia (Pisa)

info@tenutadimontefoscoli.com
www.tenutadimontefoscoli.com