

TENUTA DI MONTEFOSCOLI

1922



Vacevoli

COSTA TOSCANA IGT BIANCO
2023

Vitigno: Vermentino, Viognier, Petit Manseng.

Terreno: le uve provengono da due parcelle all'interno della formazione di Villamagna, una perlopiù sabbiosa e drenante; l'altra posta più in alto, maggiormente argillosa, con un contenuto calcareo maggiore e ricca di conchiglie fossili.

Esposizione: sud e sud-ovest.

Vinificazione ed affinamento: le migliori uve scelte di Vermentino e Viognier vengono diraspate, pigiate e lasciate macerare brevemente a bassa temperatura. In seguito ad una pressatura soffice, il mosto fiore viene vinificato in barrique di rovere francese di primo passaggio. A fine fermentazione seguono periodici bâtonnage. Le uve scelte di Petit Manseng affrontano invece la vinificazione in acciaio INOX. Le masse vengono assemblate ed affinate in anfora di Cocciopesto fino all'imbottigliamento.

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

info@tenutadimontefoscoli.com
www.tenutadimontefoscoli.com