



CASTELLO DEL
TERRICCIO

Rondinaia

Annata:	2013
Denominazione:	I.G.T. Toscana
Vitigni:	70% Viognier e 30% Chardonnay
Produzione:	ca. 4.000 bottiglie in scatole da 6 bottiglie

VIGNA

Ubicazione vigneto:	100 metri s.l.m., con esposizione Sud/Sud-Ovest
Densità per ettaro:	5.600 ceppi / ettaro
Sistema di allevamento:	Guyot
Vendemmia:	Effettuata dal 16 agosto 2013
Zucchero alla raccolta:	250 gr/litro

VINIFICAZIONE

Durata della macerazione:	criomacerazione di 24 ore, pressatura soffice e decantazione
Temperatura di fermentazione:	16° C circa
Affinamento:	Il 25% del vino ha fermentato e si è affinato in fusti di rovere francese da 5 HL con agitazione delle fecce fini. Il 75% del vino ha fermentato e si è affinato per 7 mesi in acciaio.
Imbottigliamento:	agosto 2014
Grado alcolico:	13 % alc. vol.
Acidità totale:	6,7 g/l
Enologo:	Carlo Ferrini

