

## BIANCO IGT TOSCANA "Brezza DiVino"

Composizione del terreno:	Sassoso, galestro e ricco in scheletro nelle due zone Nord e Sud
Forma di allevamento:	Cordone speronato bilaterale bilanciato
Densità di ceppi per ettaro:	4.600
Zona di produzione:	Montalcino
Uvaggio:	Trebbiano e Malvasia
Denominazione:	IGT (Indicazione Geografica Tipica)
Vendemmia:	Ottobre
Vinificazione:	Fermentazione spontanea senza aggiunta di lieviti Breve macerazione sulle bucce
Affinamento:	6 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia
Grado alcolico:	12,5% Vol.

Vino giovane con sentori fruttati, molto fresco adatto anche per aperitivi e stuzzichini.



<i>Soil composition:</i>	<i>Stony, marl, rich in skeleton in the southeast and southwest</i>
<i>Soil composition:</i>	<i>Balanced unilateral spurred cordon</i>
<i>Vine density per hectare:</i>	<i>4,600</i>
<i>Area of production:</i>	<i>Montalcino</i>
<i>Grape variety:</i>	<i>Trebbiano and Malvasia</i>
<i>Appellation:</i>	<i>IGT (Typical Geographical Indication)</i>
<i>Harvest:</i>	<i>October</i>
<i>Vinification:</i>	<i>Spontaneous fermentation without adding yeasts, short maceration on the skins</i>
<i>Ageing:</i>	<i>6 months in steel and 6 months in the bottle</i>
<i>Alcohol content:</i>	<i>12,5% Vol.</i>

*Young wine, fruity and fresh, easy - drinking perfect as aperitives and with appetizers.*

