



IL PICCHIO Bianco di Toscana IGT



- CLASSIFICAZIONE:** Bianco di Toscana IGT
ZONA DI PRODUZIONE: Colline di Terricciola
VIGNETI: nuovi impianti realizzati nel 2004
SESTO D'IMPIANTO: cm 80 x 230 cm
DENSITA' DELL'IMPIANTO: 5434 ceppi per ettaro
RESA PER CEPPO: Kg 1-1,5 di uva
FORMA D'ALLEVAMENTO: Gujot
VITIGNI: Trebbiano Toscano, Malvasia e Colombana
VENDEMMIA: le uve sono raccolte a mano e poste in piccole cassette dove arrivano in cantina per essere immediatamente diraspate. La Malvasia viene raccolta i primi di settembre, il Trebbiano alla fine di settembre.
METODO DI VINIFICAZIONE: pressatura soffice, defecazione statica a freddo del mosto. La fermentazione è condotta con lieviti selezionati in tini d'acciaio a temperatura controllata.
GRADAZIONE ALCOLICA: 12-13%
QUANTITÀ: 3000 bottiglie da 0,75l