



Lenaia Bianco

DOC Terratico di Bibbona

Vendemmia 2008

| | |
|--|---|
| UBICAZIONE VIGNETI | Cecina (LI) |
| ALTITUDINE | 30/50 m. (slm) |
| ESPOSIZIONE | Sud, Sud - Ovest |
| ESTENSIONE DEI VIGNETI | 5,00 Ha |
| ANNO DI IMPIANTO | 1990 |
| CARATTERISTICHE TERRENO | Suoli sabbioso-argillosi, con presenza di scheletro |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Cordone speronato |
| UVAGGIO | Vermentino 90% Viognier 10% |
| EPOCA VENDEMMIA | Vermentino: dai primi di settembre a metà ottobre Viognier: dai primi di settembre a metà ottobre |
| VINIFICAZIONE E PROCESSO DI INVECCHIAMENTO | Le uve sono raccolte e fatte fermentare separatamente con lieviti selezionati. La temperatura è controllata durante la fermentazione. L'affinamento sui lieviti è di mesi 3 |
| AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA | |
| NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE | 6.500 |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 18° C |

Note