



PRIMO FUOCO (*Bianco*)

Bianco Toscana IGT

Nasce da un'accurata selezione del migliore Trebbiano Toscano dalle vigne più antiche dell'azienda. Le uve vengono fermentate e successivamente maturate in grandi anfore di terracotta. Lavorazione in biologico e biodinamico.

Vitigno: Trebbiano Toscano.

Tipo d'impianto: Guyot.

Densità media ceppi per ha: 3.500.

Età media del vigneto: 35-50 anni.

Vendemmia: Raccolta manuale.

Vinificazione: Fermentazione alcolica in anfore da 500Lt. su lieviti indigeni con follature manuali giornaliere.

Dopo una macerazione sulle bucce di circa 2 mesi, il vino viene svinato e posto di nuovo in anfora per un ulteriore affinamento di circa 8 mesi.

Bottiglie prodotte: 1,200 bottiglie.



Organismo di Controllo
Autorizzato dal MIPAAF: IT BIO 005
AGRICOLTURA ITALIA
Operatore Controllato n° V174