



PRIMO FUOCO (*Bianco*)

BIANCO TOSCANA IGP

Nel linguaggio dei ceramisti “ Primo Fuoco” sta a indicare la prima cottura della creta che dà origine alla terracotta (con una seconda ed una terza cottura si ottengono i vari tipi di ceramica e maiolica). Nasce da un’accuratissima selezione del migliore Trebbiano toscano 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: 30-50 anni.

Vendemmia: Raccolta manuale.

Vinificazione: Fermentazione alcolica in anfore da 500Lt. su lieviti indigeni con follature manuali giornaliera. Dopo una macerazione sulle bucce di circa 3 mesi, il vino viene svinato e posto di nuovo in anfora per un ulteriore affinamento di circa 6 mesi.

Bottiglie prodotte: 1,200 bottiglie.



FATTORIA DI
SAMMONTANA

1867



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