



DA AGRICOLTURA
BIOLOGICA

Cantagrillo

TREBBIANO TOSCANO IGT

Secondo Coscienza

VITIGNO

Trebbiano Toscano

VENDemmIA

Taglio del tralcio e vendemmia tardiva; raccolta a mano in cassette di grappoli selezionati della vigna "Cantagrillo" a ottobre.

VINIFICAZIONE

Parte della massa è vinificata in acciaio inox a temperatura controllata; un'altra parte direttamente in barrique di acacia e rovere di Fontainebleau.

MATURAZIONE

Circa 6 mesi di élevage per la parte in barrique con bâtonnage settimanale; successivamente si riassume la massa in legno con quella in acciaio.

AFFINAMENTO

In bottiglia per circa 12 mesi.

PRODUZIONE

2.500 bottiglie