



Cibino TOSCANA BIANCO IGT

VIGNE: Cibino e Cozzano Viti Maritate all'acero campestre di 90 anni

TERRENO: Argilloso

VITIGNO: Diverse varietà di trebbiano, canaiolo bianco e malvasia

VENDEMMIA: a scalare tra fine agosto e fine ottobre

VINIFICAZIONE: in tini di acciaio con lieviti indigeni
la prima vendemmia a contatto con le bucce per 2 gg
la seconda vendemmia per 5 gg la terza per 20 gg.

AFFINAMENTO: ogni vino affinata separatamente in acciaio per 7 mesi
e poi viene fatto italgio. Il vino riposa in bottiglia un anno

PRODUZIONE MEDIA: 1500 bt. da 0,75 litri