



Il Mariolo il BIANCO

indicazione geografica tipica

Uve: Viogner 100%

Vigneti di produzione: altitudine di 250 mslm, esposizione a sud-ovest su marne calcaree misto argilla

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 5000 piante/ha

Resa: 45/50 q.li/ha

Produzione: 800 bottiglie

Vinificazione: La vendemmia è effettuata a mano, in cassette da 15kg verso fine Agosto; la diraspatura avviene senza pigiatura degli acini, entro 15-20 minuti dalla raccolta.

In vasche di inox effettuiamo inizialmente una macerazione prefermentativa a freddo della durata di 24 ore; segue pigiatura ed eliminazione delle bucce, fermentazione spontanea esclusivamente con lieviti indigeni, che dura tra 7 e 10 giorni, e malolattica a seguire.

L'affinamento avviene in inox, per una durata di 6 mesi.

Integralmente prodotto e imbottigliato da
Casina di Cornia
Società Semplice Società Agricola
Castellina in Chianti (Siena)
- ITALIA -

VINO BIOLOGICO

