L'AVVOCATO

Scheda Tecnica

TIPOLOGIA DI VINO:	IGT Bianco Frizzante
ZONA DI PRODUZIONE:	Certaldo (FI)
VIGNETO:	La Ritta
VITIGNI:	Trebbiano, Malvasia e Chardonnay
DENSITA':	4000 viti per ettaro
PRODUZIONE UVA:	120 ql/ha
COLTIVAZIONE:	Cordone speronato
SUOLO:	Di medio impasto, caratterizzato da calcari organogeni e argille
ALTITUDINE:	170 metri slm
MICROCLIMA:	Tipicamente mediterraneo, caratterizzato da precipitazioni medie in autunno e primavera, inverni con temperature notturne sotto lo zero ed estati molto calde soprattutto nel mese di luglio.
VINIFICAZIONE:	Tra aprile e maggio il vino bianco chiarificato e filtrato viene imbottigliato con l'aggiunta di lieviti selezionati. Nei successivi tre mesi avviene la seconda fermentazione, con la produzione naturale di anidride carbonica. I residui di questa seconda fermentazione si possono trovare sul fondo della bottiglia. Si consiglia quindi di versare il contenuto della bottiglia molto lentamente o di utilizzare un decanter.

Caratteristiche Organolettiche

COLORE:	Giallo paglierino chiaro
PROFUMO:	Fruttato con sentori di frutta bianca
GUSTO:	Extra-dry
GRADAZIONE ALCOLICA:	13%
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	4°/8° C
ACCOSTAMENTI:	Come aperitivo, a tutto pasto o per accompagnare dolci e dessert

Società Agricola S.S.
Poggio delle Civette
Località Gorgognano - Via Pino, 462 - CERTALDO (Firenze) Italy
Tel. +39 0571 669171 - Cell. +39 328 5751893 - info@poggiodellecivette.it - www.poggiodellecivette.it