

Gorgognano



Scheda Tecnica

TIPOLOGIA DI VINO:	IGT Bianco Toscano
ZONA DI PRODUZIONE:	Certaldo (FI)
VIGNETO:	La Ritta
VITIGNI:	Malvasia 50%, Trebbiano 50%
DENSITA':	4000 viti per ettaro
PRODUZIONE UVA:	90 ql/ha
COLTIVAZIONE:	Cordone speronato
SUOLO:	Di medio impasto, caratterizzato da calcari organogeni e argille
ALTITUDINE:	170 metri s.l.m.
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.

Caratteristiche Organolettiche

COLORE:	Giallo paglierino chiaro
PROFUMO:	Fruttato con sentori di frutta bianca
GUSTO:	Morbido ed asciutto
GRADAZIONE ALCOLICA:	13%
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8°/10°
ACCOSTAMENTI:	Come aperitivo, o per accompagnare antipasti e piatti a base di pesce

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