



TERENZUOLA

Fosdinovo (MS)

“Mi trovo quotidianamente in mezzo ai vigneti, ed entro in contatto con i produttori di questa bellissima zona di confine che, durante i fine settimana mi insegnano, oltre a tecniche di vinificazione e a un modo di coltivare rispettoso della natura, cosa significa la passione e l’attaccamento alla propria terra. Ritornato a casa, decido che quello del vignaiolo sarà il mio mestiere per la vita”.

NUMERO BOTTIGLIE

150.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Lotta Integrata

ETTARI VITATI

20

Non in vendita a:
PT / AR / SI / GR
LU / MS / SP



"VIGNE BASSE"
VERMENTINO DOC
COLLI DI LUNI

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale e' fatto
Vermentino, Albarola
Vinificazione e affinamento
Acciaio, affinamento 3-4 mesi su fecce fini.
Produzione
65.000 bottiglie
Formato Vendita
375 ml / 750 ml
Tappo
Tecnico (diam)



"FOSSO DI CORSANO"
VERMENTINO COLLI DI
LUNI DOC

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale e' fatto
Vermentino
Vinificazione e affinamento
Acciaio, affinamento 7-8 mesi su fecce fini.
Produzione
30.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Tecnico (diam)



"PERMANO"
VERMENTINO
COSTA TOSCANA IGT

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale e' fatto
Vermentino, Trebbiano, Malvasia, Albarola
Vinificazione e affinamento
Cemento, affinamento 1 anno su fecce fini.
Produzione
2.500 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Tecnico (diam)



"VIGNE BASSE"
VERMENTINO NERO
TOSCANA IGT

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale e' fatto
Vermentino Nero, Canaiolo, Pollera
Vinificazione e affinamento
Cemento.
Produzione
35.000 bottiglie
Formato Vendita
375 ml / 750 ml / 1,5 lt
Tappo
Tecnico (diam)



"LA MERLA"
CANAILOLO NERO
TOSCANA IGT

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale e' fatto
Canaiolo Nero, Massaretta
Vinificazione e affinamento
Vinificazione in cemento, 1 anno botte grande in rovere, 1 anno cemento.
Produzione
13.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt / 3 lt
Tappo
Sughero



"FORMA ALTA"
VERMENTINO NERO
TOSCANA IGT

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale e' fatto
Vermentino Nero, Massaretta
Vinificazione e affinamento
Fermentazione spontanea in vasche di cemento con macerazione per 40 giorni a cappello sommerso. Affinamento 24 mesi in vasche di cemento per il Vermentino Nero e 24 mesi in Tonneau per la Massaretta, poi completano entrambe l'affinamento in bottiglia.
Produzione
900 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



CINQUE TERRE
DOC BIANCO

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale e' fatto
Vermentino, Bosco, Albarola
Vinificazione e affinamento
Acciaio.
Produzione
4.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Tecnico (diam)



CINQUE TERRE
SCIACCHETRÀ DOC

Tipologia
Bianco Passito
Uve col quale e' fatto
Principalmente Bosco, piccole aggiunte di Albarola e Vermentino
Vinificazione e affinamento
Appassimento su graticci, vinificazione in acciaio.
Produzione
800 bottiglie
Formato Vendita
375 ml
Tappo
Sughero