



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:
AR / SI / LU / MS / SP



"VIGNE BASSE"
VERMENTINO DOC
COLLI DI LUNI

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è 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 è 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)



"I PINI DI CORSANO"
VERMENTINO COLLI
DI LUNI DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Vermentino

Vinificazione e affinamento

Nasce dalla parcella storica di vermentino del vigneto del Fosso di Corsano, da cui è nata l'azienda, ad un'altitudine di 370 m s.l.m., unicamente da piante derivate dal Vermentino così chiamato "a gambo rosso". Fermentazione in acciaio, affinamento 7-8 mesi su fecce fini.

Produzione

600 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (stelvín)



"PERMANO"
VERMENTINO E TREBBIANO
COSTA TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Vermentino, Trebbiano, Malvasia, Albarola

Vinificazione e affinamento

Macerazione a cappello sommerso di circa 3 settimane e affinamento sui propri lieviti per 6 mesi in acciaio. Imbottigliamento a giugno e uscita sul mercato dopo un anno di affinamento.

Produzione

2.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



"LA NERINE"
VERMENTINO NERO
TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è 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"
CANAIOLO NERO
TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è 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 è 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 è 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 è 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