

PL

Podere La Cappella

ORIANA IGT TOSCANO



Uve Vermentino prodotte in azienda.

Un vino dedicato ad una donna meravigliosa, un vino bianco con uno spiccato richiamo al terroir nella ricca trama di profumi e sapori. Minerale e sapido richiami di mela, eucalipto, ambra. Si consiglia di servirlo ad una temperatura non troppo fredda. L'etichetta è un'opera dell'artista Antonio Manzi.

Tipologia del terreno: terreni argillosi con notevole presenza di pietre calcaree, galestro ed alberese.

Altitudine media dei terreni: 350 slm

Densità media per ettaro: 5000 ceppi

Forma d'allevamento: cordone speronato

Uve: Vermentino

Tecniche agronomiche: Raccolta selezionata delle uve a mano a totale maturazione con chicchi oro tendente al rame.

Tecniche di vinificazione: macerazione in acciaio per 24 ore con controllo delle temperature. Segue un affinamento in acciaio. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi prima della commercializzazione.

Possibilità d'invecchiamento: ottime ed interessanti le evoluzioni anche dopo 10 anni.

PODERE LA CAPPELLA

Strada Cerbaia, 10 – 50028 San Donato in Poggio (FI) – Italia
Tel. + 39 055 8072727 – Fax + 39 055 8072184 - Cell. + 39 3396233480
www.poderelacappella.it