

SASSOGROSSO MALVASIA BIANCA



- **ALTITUDINE VIGNETI: 550 METRI**

Altitude of vineyards: 550 metre

- **ESTENSIONE VIGNETO: 0.3 HA**

Vineyard area: 0.3 ha

- **DENSITA' VITI: 5.000 PIANTE PER ETTARO**

Planting density: 5.000 x ha

- **FORMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT**

Training sistem: guyot

- **VITIGNO PRINCIPALE: MALVASIA BIANCA
TOSCANA**

Principal vines: malvasia bianca toscana

- **VITIGNI COMPLEMENTARI: MALVASIA CANDIA
AROMATICA, TREBBIANO**

*Complementary vines: malvasia candia
aromatica, trebbiano*

- **QUANTITA' DI UVA X PIANTA: 1 kg / 1.2 KG**

Quantity of grapes for plant: 1kg/1.2 kg

- **EPOCA DI RACCOLTA: META' SETTEMBRE**

Harvest-time: mid-september

- **MODALITA' DI RACCOLTA : MANUALE**

Manner grape-harvesting: manual

- **VINIFICAZIONE: IN VASCHE DI ACCIAIO**

Wine-making: steel wine butt

- **FERMENTAZIONE: PER CIRCA 20 GIORNI**

Alcoholic fermentation: for about 20 days

- **TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 15 GRADI**

Temperature of fermentation: 15 degree

- **AFFINAMENTO: IN BOTTIGLIA PER 3 MESI**

Sharpening: in bottles for 3 months

- **ABBINAMENTI CIBO: ANTIPASTI, ZUPPE E PESCE**

Coupling: appetizers, soups and fish

AZIENDA AGRICOLA MONTEROTONDO

Di Basagni Saverio

Loc. Monterotondo 12, Gaiole in Chianti SIENA

Tel +39 0577 749089 - info@agriturismomonterotondo.net