

## Azienda agricola Jacopo Banti



### **SCHEDA DEL VINO : POGGIO ANGELICA**

**AGRONOMO.** LAURA ZUDDAS

**ENOLOGO** ATTILIO PAGLI

**CLASSIFICAZIONE**

**ANNATA**

**UVAGGIO**

**VIGNETO DI PROVENIENZA**

**ESPOSIZIONE**

**FORMA DI ALLEVAMENTO**

**ETA' DELLE VITI**

**DATA VENDEMMIA**

**MODALITA' DI RACCOLTA**

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**

**Val di Cornia DOC vermentino**

**2004**

**Vermentino 100 %**

**MONTIONCELLO**

**Sud**

**Cordone speronato orizzontale**

**20 anni**

**15-23 SETTEMBRE**

**manuale, in cassette forate**

**4000**

---

**VASCA DI FERMENTAZIONE**

**DURATA DELLA FERMENTAZIONE**

**TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE**

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA**

**MATURAZIONE**

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA**

**ALCOOL% VOL.**

**ACIDITA' TOTALE G\L**

**ACIDITA' VOLATILE G\L**

**barriques di rovere francese**

**14 gg**

**18 gradi**

**si**

**barriques 6 mesi**

**6 mesi**

**14%**

**5,20**

**0,48**

**CONFEZIONE: 6 BOTTIGLIE**