

GIRAGIRA

*sincerità
e carattere*

Le Spighe
F A T T O R I A

"CHI NON ARDE NON INCENDIA"



GIRAGIRA

Denominazione:

IGT Toscano

Annata:

2016

Vitigni:

Ansonica 100%

Sistema di allevamento:

Guyot semplice

Superficie:

0,5 ettari

Età media dei vigneti:

30/35 anni

Quantità prodotte:

60qli/ha

Epoca della raccolta:

Quarta settimana di settembre

Diraspatura:

delle uve fredde con aggiunta di ghiaccio secco per evitare l'ossidazione

Tipologia di raccolta:

manuale e successiva refrigerazione delle uve fino a 0°C in celle frigo

Pigiatura:

Soffice con estrazione esclusiva di mosto fiore

Tipo di pressa:

pneumatica

Fermentazione:

in acciaio a temperatura controllata a 10°C con selezione di lieviti

Durata:

4 settimane

Stabilizzazione:

tartarica a freddo

Affinamento:

Batonnage lungo, fermentazione in acciaio e 2 mesi in bottiglia

Temperatura di servizio:

12°C

Gradazione alcolica:

13,5% in volume