

## ULLALLÀ

### Denominazione:

DOC Maremma Toscana

### Annata:

2019

### Vitigni:

Vermentino 50%, Fiano 30%,  
Viognier 20%

### Sistema di allevamento:

Guyot semplice

### Superficie:

0,6 ettari

### Età media dei vigneti:

9/10 anni

### Quantità prodotte:

100qli/ha

### Epoca della raccolta:

Terza settimana di Agosto per il  
Viognier; seconda settimana di  
settembre per fiano e vermentino

### 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:

3 settimane

### Stabilizzazione:

tartarica a freddo

### Affinamento:

Batonnage lungo, fermentazione in  
acciaio e 2 mesi in bottiglia

### Temperatura di servizio:

13°C

### Gradazione alcolica:

13,5% in volume

ULLALLÀ

*armonia  
ed innovazione*

Le Spighe  
F A T T O R I A

"CHI NON ARDE NON INCENDIA"

