

**GHIRLANDAIA**  
**Toscana**  
**Indicazione Geografica Tipica**

*Tipologia: Bianco*

*Zona Di Produzione: Trequanda (Siena)*

*Vitigni: Sauvignon Blanc*

*Forma Di Allevamento: Cordone speronato*

*Tipo Di Terreno: Origine sedimentaria e alluvionale (limo, sabbia e arenarie)*

*Altitudine Vigneto: 450 m s.l.m.*

*Densità: 3300/5000 Ceppi/ha*

*Vendemmia: A partire da metà settembre*

*Fermentazione: In acciaio*

*Note Degustative: Il colore è giallo paglierino. Il profumo è intenso, caratterizzato dalle note tipiche del Sauvignon Blanc: uva spina e sambuco accompagnato da sentori di frutta esotica. Al palato è fresco e sapido.*



**GHIRLANDAIA**  
**Tuscany**  
**Typical Geographical Indication**

*Type: White wine*

*Production Area: Trequanda (Siena)*

*Varietal Composition: Sauvignon Blanc*

*Training Method: Spurred cordon*

*Soil Composition: Sedimentary and Alluvial Soil (Silt, Sand and Sandstone)*

*Vineyards Elevation: 450 m.a.s.l. /1476 feet*

*Density: 3300/5000 vine per hectare*

*Harvest Period: Mid of September*

*Alcoholic Fermentation: In stainless steel tanks*

*Tasting Notes: Straw yellow colour. Intense smell, with notes of gooseberry, elder and exotic fruits. Sapid and fresh palate.*