



TREQUANDA

GHIRLANDAIA
TOSCANA
Indicazione Geografica Tipica



Annata: 2018

Tipologia: SAUVIGNON

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: metà settembre

Fermentazione: In Acciaio

Note Degustative: Colore Giallo Paglierino.

Il profumo è intenso, caratterizzato dalle note tipiche Del Sauvignon Blanc, foglia di pomodoro e salvia, accompagnato da sentori di frutta esotica. Al Palato Fresco, Sapido.

Dati Analitici:

Gradazione Alcolica 12,5% vol.

Acidità 6g/l



TERREdelFONDO

Azienda Agricola Trequanda s.r.l. info@azienda-trequanda.it
www.terredelfondo.it www.azienda-trequanda.it