

**REZZANTINO**  
**Mosto Bianco**  
**Parzialmente Fermentato**

*Tipologia: Bianco Parzialmente fermentato*

*Zona Di Produzione: Trequanda (Siena)*

*Vitigni: Moscato Bianco*

*Forma Di Allevamento: Cordone speronato*

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

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

*Densità: 2700 Ceppi/Ha*

*Vendemmia: Settembre, Raccolta manuale*

*Fermentazione Alcolica: In botti di acciaio a  
temperatura controllata*

*Note Degustative: Il colore è giallo paglierino  
scarico. Il profumo è intenso, tipico aromatico. Il  
sapore è fresco, vivace e dolce.*



**REZZANTINO**  
**White Must**  
**Partially Fermented Wine**

*Type: White Partially Fermented wine*

*Production Area: Trequanda (Siena)*

*Varietal Composition: White Muscat*

*Training Method: Spurred cordon*

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

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

*Density: 2700 vine per hectare*

*Harvest Period: September, Hand-picked  
Grapes*

*Alcoholic Fermentation: In stainless steel tanks*

*Tasting Notes: Pale straw yellow colour. Intense  
and aromatic smell. Fresh, lively and sweet to  
the palate.*