



TREQUANDA



REZZANTINO

Mosto Di Uve Parzialmente Fermentato

Vendemmia: 2018

Tipologia: Bianco

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, Manuale

Fermentazione: In Acciaio

Note Degustative: Il Colore È Giallo Paglierino scarico. Il Profumo È Intenso, Tipico Aromatico. Il Sapore È Fresco, Vivace, Dolce.

Dati Analitici:

Gradazione Alcolica 4,5% vol.

Acidità 6,6g/l

Zuccheri residui 120 g/l



TERREdelFONDO

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