

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.*