

RUGIADA
Toscana
Indicazione Geografica Tipica

Tipologia: Bianco

Zona Di Produzione: Trequanda (Siena)

Vitigni: Chardonnay e Sauvignon Blanc

Forma Di Allevamento: Casarsa e 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: da fine agosto a metà settembre

Fermentazione: In acciaio

Note Degustative: Il colore è giallo paglierino scarico. Il profumo è intenso, caratterizzato da note di frutta a polpa bianca e gialla e sfumature più minerali. Palato fresco e sapido.



RUGIADA
Tuscany
Typical Geographical Indication

Type: White wine

Production Area: Trequanda (Siena)

Varietal Composition: Chardonnay, Sauvignon Blanc

Training Method: Spurred cordon, Free cordon

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

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

Density: 3.300/5000 per hectare

Harvest Period: End of August - First weeks of September

Alcoholic Fermentation: In stainless steel tanks

Tasting Notes: Pale straw yellow colour.

Intense and fruity on the nose with mineral notes. Sapid and fresh taste.