



TREQUANDA

## **PODERINO**

**Indicazione Geografica Tipica  
Toscana**



*Annata: 2017*

*Tipologia: Bianco Frizzante*

*Zona Di Produzione: Comune Di  
Trequanda (Siena)*

*Vitigni: Chardonnay, Muller Thurgau  
Sauvignon Blanc*

*Forma Di Allevamento: Cordone  
Speronale*

*Tipo Di Terreno: Origine Sedimentaria  
E Alluvionale (Limo, Sabbia E Arenarie).*

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

*Densità: 3700 Ceppi/Ha*

*Vendemmia: Inizio Settembre,  
Manuale*

*Fermentazione: In Acciaio Inox*

*Affinamento: 6 Mesi In Bottiglia*

*Note Degustative: Colore È Giallo  
Paglierino. Il Profumo È Delicato,  
Fresco, Fragrante, Floreale. Il Sapore È  
Fresco, Vivace, Armonico.*

*Dati Analitici:*

*Gradazione Alcolica: 13,5% Vol.*



**TERREdelFONDO**

Azienda Agricola Trequanda s.r.l. [info@azienda-trequanda.it](mailto:info@azienda-trequanda.it)  
[www.terredelfondo.it](http://www.terredelfondo.it) [www.azienda-trequanda.it](http://www.azienda-trequanda.it)