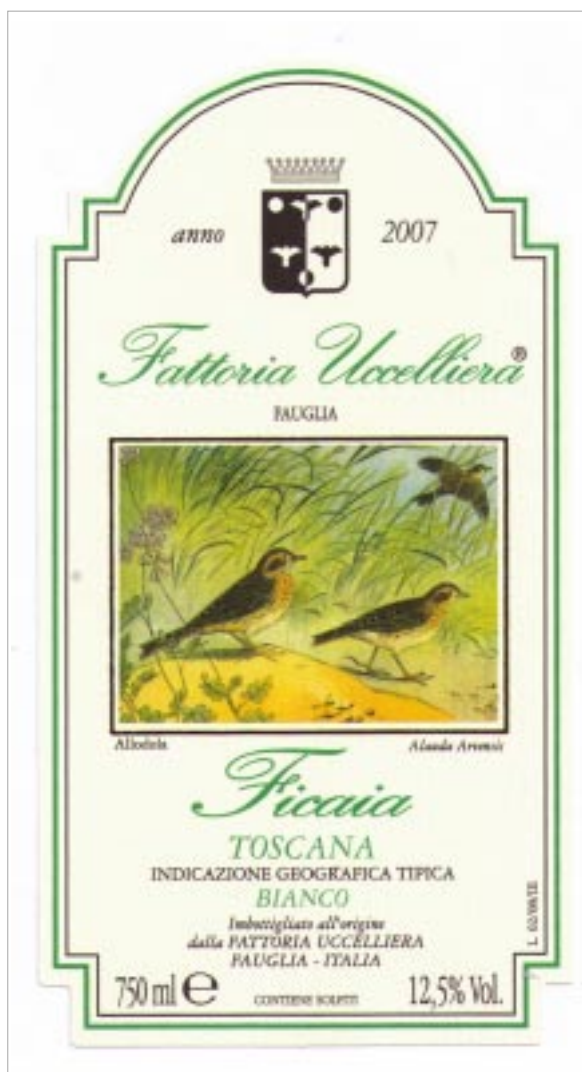




Fattoria Uccelliera



Zona di produzione: Toscana - Italia
Comune di produzione: Fauglia (Pisa)
Altitudine: 150m s.l.m.
Esposizione: Nord - Nord Est
Giacitura: collinare
Composizione del terreno: scisto argilloso - sabbioso
Vitigni: Pinot Bianco 100%
Sistema di allevamento: Guyot
Densità viti: 5000
Età media delle viti: 12 anni
Resa di uva per ettaro: 60 quintali
Resa di uva per pianta: 1,2 Kg
Diradamenti estivi: un passaggio, a metà luglio.
Vendemmia: manuale, a metà settembre
Vinificazione: fermentazione in vasche di acciaio
Temperatura di fermentazione: 18° - 20° circa
Fermentazione malolattica: si
Maturazione: In acciaio
Affinamento in bottiglia: almeno tre mesi
Longevità: 1-2 anni
Tenore alcolico: 12,5 %

Colore: bianco con leggere sfumature di verde.
Profumo: molto fine, intenso, molto fruttato e floreale.
Gusto: Ingresso morbido ed avvolgente. Buon equilibrio
Gastronomia: adatto come aperitivo, si accompagna a tutti i piatti non impegnativi sia a base di pesce, sia a base di carni bianche.
Temperatura di servizio: servire a 10-12 gradi

Quantità prodotta: 8.000 bottiglie (L 0,750)