



WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

PASSAPORTO DEL VINO

Insolito

Azienda vinicola: In Serrata organic farm



DETAILS

Tipo di vino:	Vino bianco
Annata:	2021
Paese - Regione:	Italian - Toscana
tipo di vitigno :	Trebbiano Toscano
Sapore:	dry
Bottiglie capacity:	0.75 l
Qualità (DO):	IGT Bianco Toscano
Qualità (EU):	Indicazione Geografica Protetta (IGP)
Alcol in vol. %:	13,00 vol. %
Zucchero residuo :	1,00 g/l
Acidità:	0,60 g/l
Maturazione:	Qvevri
Allergeni:	contiene solfiti
Temperatura a cui va bevuto il	12 °C
Lagerfähig bis:	Corrente
Premiazioni:	CWSA Gold Medal

Premiazioni

Gold ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2022 - autumn

Weinbeschreibung

Made with Trebbiano grapes from an old small Trebbiano vineyard renovated in 2020. Fermentation with skins and part of the stalks without pressing in amphora for 3 months, after which the skins are removed, and final aging in steel for 2 months. Bottling with light filtration. Amphora comes from the city of Impruneta Fiorentino Tuscany, created by artisans who have been working clay for more than a hundred years.

Vinificazione

90 Giorni di vinificazione sulle bucce, con pigiatura giornaliera, dopo vengono eliminate le bucce, 3 mesi di riposo in acciaio inox, filtrazione leggera.