



VALLECHIUSA BIANCO

Denominazione: I.G.T. Toscana Bianco

Area di Produzione: Valle del Casentino, Arezzo

Altezza dei vigneti: 450 metri sul livello del mare

Composizione del terreno: tessitura variabile da argilloso a sabbioso con presenza di galestro

Coltivazione: Biologica, metodo Biodinamico

Varietà: Malvasia toscana, trebbiano, moscato

Vendemmia: Selezione manuale in cassette

Vinificazione: Fermentazione spontanea in acciaio, temperature che non superano i 18 °C

Macerazione: circa 7 giorni sulle bucce

Maturazione: 15 mesi in cemento di cui i primi 2 mesi in agitazione sulle proprie fecce fini

Affinamento in bottiglia: almeno 3 mesi

Solfiti totali: <50 mg/l