



Bianco

TOSCANO

•••
LUPINARI



AZIENDA AGRICOLA
TENUTA LUPINARI
BUCINE (AR) ITALIA



Bianco

SCHEDA TECNICA

UVAGGIO

80% Trebbiano 20% Malvasia.

•

FILOSOFIA VINO

Vino bianco proveniente da agricoltura integrata attualmente in conversione biologica.

•

ESTENSIONE

90 ettari di cui 20 vitati.

•

ALTITUDINE VIGNETI

300 m.s.l.m.

•

SUOLI

Suolo sabbioso-argilloso con una buona percentuale di scheletro, lenti di sabbie residuali del pianalto fluvio-lacustre dell'antico lago pliocenico del Valdarno Superiore.

•

ESPOSIZIONE

Le vigne sono esposte in prevalenza a sud-ovest e a est.

•

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

Impianti collinari allevati in controspalliera a cordone speronato con età media di 40 anni.

VENDEMMIA

Selezione e raccolta manuale dei grappoli durante la prima decade del mese di ottobre.

•

RESA PER ETTARO

45 quintali per ettaro di vigneto.

•

TECNICHE DI VINIFICAZIONE

In vasche di acciaio, breve macerazione pellicolare.

•

AFFINAMENTO

In vasche di acciaio inox per 10 mesi.

•

BOTTIGLIE PRODOTTE

1000

Vol. 12%

info@lupinari.com • www.lupinari.com

+39 339 5390046 • +39 055 9911537