

TUFJANO

Bianco IGP Puglia

VITIGNI: Fiano Minutolo.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%vol.

ALTIMETRIA: 500 mt. s.l.m.

ALLEVAMENTO: Guyot; 6000 piante per ettaro.

FERTILIZZAZIONE: Inerbimento e sovescio di diverse piante. Trattamenti antiparassitari con rame e zolfo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Le uve vengono raccolte a mano e pressate direttamente, evitando la pigiatura. Segue la decantazione statica a freddo e la fermentazione a 16' C. per circa due settimane. Affinamento con frequenti batonnage fino a primavera successiva.

GRAPE VARIETY: Fiano Minutolo.

ALCOHOL CONTENT: 12,5% vol. **ELEVATION:** 450 mts.

TRAINING SYSTEM: Guyot

VINEYARD DENSITY PER HECTARE: 6000.

SOIL FERTILIZATION: Cover cropping and green manure of different plants. Pesticide treatments with copper and sulfur.

PRODUCTION METHOD: After manually harvest the grapes are pressed directly without crushing. Follow the cold setting and fermentation in stainless steel tanks at 16 degrees Celsius for two weeks. Aging with frequently batonnage until the next spring.

Per la scheda sono stati utilizzati i dati analitici medi. Ci potrebbero essere delle piccole variazioni, in base alle annate.

Per la scheda sono stati utilizzati i dati analitici medi. Ci potrebbero essere delle piccole variazioni, in base alle annate.

