



*Casanova di Neri*  
IBBIANCO Toscana IGT

---



**ANNATA**

2022

**DENOMINAZIONE D'ORIGINE**

Toscana IGT

**VARIETÀ DELLE UVE**

60% Vermentino, 40% Grechetto

**VENDEMMIA**

Manuale a Settembre.

**GRADAZIONE ALCOLICA**

11,5%

**VINIFICAZIONE**

Selezione manuale delle uve prima e, dopo la sgrappolatura, con selettore ottico. Segue fermentazione spontanea senza l'uso di lieviti aggiunti in tini in acciaio a temperatura controllata per 12 giorni.

**LOTTI DI PRODUZIONE**

223

**TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)**

8 - 10°