Casanova di Neri

IBBIANCO Toscana IGT



ANNATA
2024
DENOMINAZIONE D'ORIGINE
Toscana IGT
VARIETÀ DELLE UVE
90% Vermentino, 10% Grechetto
VENDEMMIA
Manuale a Settembre.
GRADAZIONE ALCOLICA
12%

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
525
TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)
8 - 10°