



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°