



CANTINA VILLA GIANNA®

Linea ENOTECA

INNATO

scheda tecnica



La famiglia Giannini con questo vino celebra il Circeo. Intenso come il sole d'estate, suadente come la sabbia finissima, l'Innato è l'equilibrio di diverse note per un'unica ed intensa armonia. Secco e pieno al palato è armonico dalla scia sapida. Uve raccolte all'apice della maturazione nella prima decade di ottobre.

The Giannini family celebrates Circeo with this wine. Intense as the summer sun, persuasive like finest sand, the Innato is the balance of different notes for a unique harmony. Dry and full on the palate it is harmonious with a savory trail. Grapes harvested at the peak of ripening in the first ten days of October.



DENOMINAZIONE Circeo Bianco D.O.P. / D.O.C.
VITIGNI Malvasia, Trebbiano, Chardonnay



SUOLO Pianeggiante limo sabbioso. Distanza dal mare 7 km.



ALLEVAMENTO Filare a cordone speronato da 4.100 piante Ha.



EPOCA DI VENDEMMIA Prima decade di ottobre



ALCOOL 14 % Vol.

VINIFICAZIONE Le uve surmature, vengono raccolte manualmente e giungono in cantina integre. Dopo pressatura soffice il mosto fiore, previo illimpidamento statico a freddo e inoculo di lieviti selezionati, fermenta a temperatura bassa in acciaio e in seguito svolge fermentazione malolattica che conferisce morbidezza e grande struttura.



AFFINAMENTO 4 mesi in bottiglia



TEMPERATURA DI SERVIZIO AL CONSUMO 10 - 12° C.



FORMATI DISPONIBILI da ml 750



CODICE ARTICOLO CVG 098



IMBALLO IN CARTONE da 6 bottiglie



CASSE PER STRATO nr 21 - **CASSE PER PALLET** nr 84



EAN BOTTIGLIA 8016507000988 - **EAN CARTONE** 8016507000889

