



Campofitto

Toscana IGT Bianco Vermentino

Uvaggio/Grapes: Vermentino, Malvasia Bianca di Candia.

Vinificazione: Raccolta manuale in cassette forate, pressatura soffice delle uve intere, fermentazione a temperatura controllata di 16 ° C in vasche di acciaio, affinamento sur lies fino all'imbottigliamento

Wine-making: Manual harvest in pierced boxes, soft pressing of the whole grapes, fermentation at controlled temperature of 16° C (60.8° F), perfecting sur lies until the bottling.



Azienda Agricola

Serni
Fulvio Luigi