LE GROTTINE

Doc Bolgheri Vermentino

Uve: vermentino 100%
Vigneti: Felciaino 1986, Fondi 1986
Prima annata prodotta: 2006
Composizione terreno: medio impasto con scheletro alluvionale
Produzione media/pianta: 1200 gr
Sistema di allevamento: cordone speronato, archetto
Epoca vendemmia: prima quindicina di settembre
Vinificazione: a temperatura controllata in acciaio senza aggiunta di lieviti
Affinamento: almeno 5 mesi in acciaio
Bottiglie prodotte: 10.000 circa
Caratteristiche organolettiche: vino fresco, elegante, con ottima sapidità e mineralità esprime i tipici sentori di salvia e fiori di acacia caratteristici del vitigno Vermentino.

CHIAPPINI
VIGNAIOLO IN BOLGHERI