



# AURO

## TOSCANA IGP VERMENTINO BIOLOGICO

- VARIETA':** Vermentino in purezza
- RACCOLTA:** a mano in cassette intorno alla metà di settembre
- MACERAZIONE:** le uve diraspate subiscono una macerazione sulle bucce per circa 24 ore ad una temperatura controllata di 10° C.
- VINIFICAZIONE:** il mosto ottenuto dalla pressatura soffice viene fatto fermentare in cisterne di acciaio ad una temperatura di circa 14 - 16° C per circa 15 giorni.
- MATURAZIONE:** 6 mesi in cisterna di acciaio sulle proprie fecce fini a temperatura controllata.
- AFFINAMENTO:** in bottiglia per 2 mesi
- GRADAZIONE:** 13 % Vol