

Filemone

| | |
|-------------------------------|--|
| Annata | 2009 |
| Denominazione | Val di Cornia Vermentino DOC |
| Provenienza uve | Vigna La punta, Travicelli e Borea |
| Vitigno | 90% Vermentino 10 % Viognier |
| Epoca raccolta | Prima decade di Settembre |
| Resa di uva per ettaro | 60 quintali |
| Vinificazione | Decantazione statica del mosto, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in acciaio sui lieviti per 5 mesi |
| Affinamento | In bottiglia per 3 mesi |
| Gradazione alcolica | 12,5 % vol. |
| Bottiglie prodotte | 6000 |