IGILIUM

DOC MAREMMA TOSCANA VRMENTINO

Ottenuto da sole uve Vermentino.

Igilium è un vino fresco e sapido che offre al naso note di nespola e agrume, fiori bianchi e sfumature minerali.



42°39’47.6°N 11°15’43.2°E

purovino
AZIENDA AGRICOLA

Prodotto da
AZIENDA AGRICOLA PUROVINO
Podere Corso 27 – Montiano
Magliano in Toscana (GR)
Purovino.it

UVE: Vermentino 100%

ALCOL: 13%

AFFINAMENTO: 5 mesi in botte di cemento

SOLFITI LIBERI: 5 mg/L

SOLFITI TOTALI: 28 mg/L

PRODUZIONE ANNUALE: 2000 bottiglie

ESPOSIZIONE: sud – sud ovest

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: argilloso - sabbioso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera con potatura Guyot **DENSITA’ DI IMPIANTO:** 4840 viti per ettaro

DIFESA DELLA VITE: utilizzo di soli rame e zolfo

DIFESA ANTIPARASSITARIA: lotta integrata (confusione sessuale degli insetti)

CONCIMAZIONE: utilizzo di concime organico e semina di essenza erbacee leguminose, crucifere e graminacee (sovescio)

CONTROLLO DELLE INFESTANTI: lavorazione meccanica del terreno senza utilizzo di erbicidi e chimica di sintesi

DEFOGLIATURA – DIRADAMENTO – VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE: pressatura soffice. Affinamento sulle fecce fini per 5 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4 - 6°C

RICONOSCIMENTI:

Bibenda

Annuario dei Migliori Vini Italiani di Luca Maroni: 90/100

Guida Oro i Vini di Veronelli: 85/100

Guida Bio

Falstaff: 90/100

The WineHunter Award and Bio&Dynamica: 90>92,99

Ingredienti e valori nutrizionali:

Prodotto senza l’aggiunta di solfiti con il Metodo Purovino®. Contiene quantità minime di solfiti prodotti dalla naturale attività dei lieviti.