

IGILIUM

VERMENTINO TOSCANA IGT 2016

SENZA SOLFITI AGGIUNTI

*Ottenuto da sole uve Vermentino, rigorosamente selezionate e raccolte a mano,
Igilium è un vino fresco e sapido che offre al naso note floreali e sfumature minerali.
Il rispetto del territorio e l'assenza di solfiti aggiunti esaltano la naturalità del vitigno, riscoprendolo in vesti inedite.*



42°39'47.6"N, 11°15'43.2"E



purovino®

Prodotto da
AZIENDA AGRICOLA PUROVINO
Località Corso 27 - Montiano,
Magliano in Toscana (GR)
purovino.it

UVE: Vermentino 100%

ALCOL: 13,5% vol

AFFINAMENTO: 7 mesi in acciaio

SOLFITI LIBERI: 4 mg\L

SOLFITI TOTALI: 22 mg\L

PRODUZIONE ANNUA: 3300 bottiglie

ESPOSIZIONE: sud - sud ovest

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: argilloso - sabbioso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera con potatura Guyot

DENSITÀ 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 essenze 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: diraspatura e pressatura soffice. Affinamento sulle fecce fini per 4/5 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4 - 6° C

Prodotto con il **Metodo Purovino®**, contiene quantità minime di solfiti prodotti dalla naturale attività dei lieviti.