



# FATTORIA RIGNANA

PANZANO - GREVE IN CHIANTI

## IGT BIANCO 2024

Classificazione:	IGT - Indicazione Geografica Tipica
Zona di Produzione:	Panzano in Chianti, imbottigliato all'origine nella Fattoria di Rignana
Uvaggio:	100% Sangiovese, da raccolta precoce delle uve
Certificazione:	Sudest-Sudovest
Esposizione:	350 metri sopra il livello del mare
Altitudine:	Calcareo Argilloso-Galestro
Tipologia Terreno:	Guyot
Sistema di allevamento:	5000 piante per ettaro
Densità di Impianto:	Settembre, raccolta a mano
Inizio Vendemmia:	Dopo la raccolta l'uva viene
Vinificazione:	Subito pressata ed il succo viene trasferito in una vasca d'acciaio inox dove fermenta a temperatura controllata di max.15° C per 30 giorni
Data di imbottigliamento:	Marzo 2025
Produzione:	5.300 bottles 0,75 lt.
Gradi alcolici:	12,5 %
Acidità totale:	5,62 g/l
Ph:	3,10
Caratteri organolettici:	Colore chiaro, profumi freschi e minerali e la tipica acidità marcata del Sangiovese.
Abbinamenti Gastronomici:	Vino estivo che accompagna antipasti, primi piatti e pesce.



Fattoria di Rignana di Cosimo Gericke

Via di Rignana, 15 - 50022 Greve in Chianti - Firenze - Italia - Tel. +39 055852065 - Fax + 39 055 8561589

info@rignana.it - www.rignana.it - P.Iva 02262440486