



LA MAGIA
MONTALCINO

Vermentino



Annata

2021

Varietà

Vermentino

Temperatura fermentazione

18°C

Ph

3,04

Acidità

6,8

Gradazione alcolica

13%

Periodo di vendemmia

Seconda settimana di settembre

Vinificazione

10% in barrique, 90% acciaio

Maturazione

10% barrique, 90% acciaio

Produzione

3600 bottiglie

Imbottigliamento

Aprile 2022