



SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE
TIPOLOGIA
TERRENO
CEPPI PER ETTARO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO
ALTITUDINE VIGNETI
VITIGNO
VENDEMMIA
VINIFICAZIONE

MATURAZIONE
GRADAZIONE ALCOLICA
AFFINAMENTO

COLORE
OLFATTO
SAPORE

TEMPERATURA DI SERVIZIO

JILMA IGT

Indicazione Geografica Tipica Toscana
Bianco
Argilloso
4.600
Cordone speronato e capovolto toscano
200- 250m s.l.m
Chardonnay
A mano
Macerazione sulle bucce a temperatura controllata con aggiunta di lieviti selezionati
In acciaio
13,0 %
Una piccola percentuale di uva viene vinificata e affinata in barriques di acacia e rovere.
Giallo paglierino con caldi riflessi dorati
Decise note floreali e di mela.
Pieno con sentori di vaniglia, finale lungo e minerale
10°/12°

TECNICAL DETAILS

DENOMINATION
TYPOLOGY
SOIL
PLANTATION DENSITY
GROWING SYSTEM

VINEYARDS ALTITUDE
VINE VARIETY
GRAPE HARVEST
VINIFICATION

MATURATION
Alc./Vol.
REFINEMENT

COLOUR
BOUQUET
TASTE

SERVE AT

JILMA IGT

Indicazione Geografica Tipica Toscana
White
Clay
4.600
Cordone speronato e capovolto toscano

200 – 250m above sea level
Chardonnay
Hand-picked
Maceration on skin, controlled temperature with add selected yeast.
In steel
13,00 %
A small part of grapes goes through vinification and finishing in acacia and oak barriques
Straw yellow with warm golden highlights
Deep floral bouquet and apples notes
Full flavour with vanilla scent long and mineral final.
10° /12°