

IGILIUM

VERMENTINO TOSCANA IGT

SENZA SOLFITI AGGIUNTI

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



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

UVE: Vermentino 100%

ALCOL: 13%

AFFINAMENTO: 5 mesi in botte di cemento

SOLFITI LIBERI: 5 mg/L

SOLFITI TOTALI: 28 mg/L

PRODUZIONE ANNUA: 2000 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: pressatura soffice. Affinamento sulle fecce fini per 5 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4 - 6°C

RICONOSCIMENTI:



Bibenda 2022

Guida Oro i Vini di Veronelli 2022: 85/100

Annuario dei Migliori Vini Italiani di Luca Maroni 2020: 88/100



Guida Bio 2022

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