

LA PORRONA

MONTISI



Brusone bianco – IGT Toscana - Biologico

Vinificazione:	Il vino è prodotto nelle cantine dell'azienda. Dopo la vinificazione nei tini di acciaio il 50% della massa affina per 6 mesi in barriques mentre il restante 50% in acciaio. Il vino viene imbottigliato prima dell'estate.
Descrizione:	Etereo fresco, attraente sia al naso che al palato, il vino è morbido e gentile, con una consistenza deliziosa e setosa. Ottimo potenziale di invecchiamento.
Colore:	Paglierino abbastanza intenso.
Profumo:	Aromi fruttati intensi, irresistibili e sapidi e, profumi ben calibrati di fiori bianchi e ginestra con qualche nota agrumata.
Sapore:	Equilibrato, sottile, elegante.
Abbinamenti gastronomici:	Pesce, carni bianche, cibi speziati.

LA PORRONA

MONTISI



Produttore:	Giuseppe Brusone
Agricoltura:	Biologica
Vitigni:	Pinot bianco 50%, Viognier 30%, Trebbiano 15%, Malvasia 5%
Gradazione alcolica:	12,5% - 13,5 %
Affinamento:	Barriques e acciaio.
Altitudine vigneti:	500 metri s.l.m.
Tipologia terreno:	Collinare ricco di sabbie argillose con presenza di scheletro.
Sistema di allevamento:	Cordone speronato.
Densità di ceppi per ettaro:	5.000
Gestione sottofila:	Lavorazione manuale. Nessun diserbante chimico.
Concimazione:	Sovescio
Periodo di Vendemmia:	Applicando la filosofia dell'azienda di privilegiare la qualità alla quantità, a inizio agosto viene effettuata una severa e accurata "vendemmia verde", lasciando solo pochi grappoli per pianta per concentrare aromi e zuccheri. La vendemmia in autunno è effettuata rigorosamente a mano.
Produzione di bottiglie:	2.000