

GIORGIO IANNONI  
SEBASTIANINI  
VITICOLTORE IN MONTEFALCO

# COCCORONE BIANCO

## I.G.T. UMBRIA BIANCO



**ANNO VIGNETO:** 2008

**SISTEMA ALLEVAMENTO:** cordone speronato

**VENDEMMIA:** a mano in cassetta

**TIPOLOGIA UVA:** Vini Autoctoni

**INDICAZIONI TECNICHE:** pressatura soffice, 80% della massa fermenta in acciaio a temperatura controllata sotto i 20°C, il restante 20% della massa fermenta e affina in tonnaux da 5 hl per 5 mesi. Successivamente le masse si riuniscono e restano in acciaio per altri 2 mesi a temperature basse sotto i 10°C prima di essere messe in bottiglia.

