

# Castello della Mugazzena



## *Pantagrue* *IGT Toscana*

**Denominazione:** Igt Toscana Bianco

**Vitigni principali:** Vermentino per la maggior parte, Viognier e Malvasia.

**Vigneti di proprietà:** densità 5000 ceppi ettaro con resa media di Kg. 1,8 a pianta

**Vendemmia:** manuale nella seconda decade di settembre

**Vinificazione:** fermentazione in acciaio con controllo della temperatura e parte macerazione e fermentazione in legno.

**Affinamento:** parte in acciaio e parte in barrique sur lie

**Denomination:** Igt Toscana Bianco

**Main Grapes:** mostly Vermentino, the rest Viognier and Malvasia

**Vineyards:** 5000 plants/hectar and very low yealds 1,3 Kg.

**Harvest:** by hand in second decade of September

**Wine making:** part of alcolic fermentation in stainless steel at controlled temperature, part in barriques with maceration.

**Aging:** part in stainless steel, part in barriques "sur lie"

**Agriturismo Castello della Mugazzena** di Santo Gentilcore

Via Tresana Paese 103 – 54012 Tresana (Ms)

P.iva 08780060151 – C.F. GNTSNT60S27F287Y

[www.castellodellamugazzena.it](http://www.castellodellamugazzena.it)

e-mail: loco2387@icloud.com