



Nome del vino:	Birillo
Annata:	2006
Denominazione:	Maremma Toscana IGT
Uvaggio:	Vermentino di Toscana
Gradazione Alcolica:	12,50 %
Acidità Totale:	6,2 g/l
pH:	3,28
Estratto Secco Netto:	22,5 g/l

Descrizione

Birillo Bianco è il primo vino bianco prodotto dal Principe Corsini.

Si tratta di una piccola produzione selezionata che vuole rappresentare la Maremma grossetana attraverso un vino bianco. Le uve provengono da vigneti individuati durante lo scorso inverno e coltivati con il nostro contributo tecnico. Il Vermentino di Toscana è stato scelto per la sua capacità di trasmettere la nostra interpretazione della Maremma. Il Birillo Bianco 2006 vuole essere “tipico” e una chiara indicazione del nostro territorio a Marsiliana.

La vendemmia

La vendemmia con selezione manuale è cominciata il 4 settembre ed è terminata il 6; il clima nell’ultima fase di maturazione delle uve è stato asciutto e ben soleggiato.

La raccolta è stata effettuata a mano in cassette da 8 kg e la resa per ceppo è di 7,0 ton. di uva per ettaro.

La vinificazione

La fermentazione è avvenuta in un tino di acciaio inossidabile dalla forma tronco conica di capacità complessiva di 80 hl. Nel serbatoio refrigerato è stata effettuata una breve macerazione pellicolare di 16 ore a 6 C°.

Il periodo di fermentazione è stato di 12 giorni ad una temperatura massima di 19 C°. Dopo la fermentazione malolattica il vino è stato mantenuto a contatto con le fecce fini in agitazione (batonage) nei serbatoi d’acciaio per due mesi.

Imbottigliamento

Marzo 2007

Quantità prodotte e confezionamento

Bordolese (0,750 lt): 8.460 bottiglie

Le Bordolesi vengono confezionate in casse da 12 bottiglie verticali