

**AZIENDA AGRICOLA TIZIANO MAZZONI**

p.IVA 01715980031

Via Roma 73 | 28010 Cavaglio d'Agogna [NO] Italy

info@vinimazzoni.it



*Un vino di famiglia e tradizione, terreni morenici e argillosi, ben drenanti e ricchi di minerali benefici.*



## **VINO BIANCO "IRIS"**

**Uve bianche in purezza**

Anno impianto 2000

**Allevamento a Guyot**

3000 ceppi per ettaro

**Produzione:** 70/75 quintali per ettaro

Le uve provengono dai vigneti nei comuni di Ghemme e Cavaglio d'Agogna con terreni morenici e argillosi.

**Esposizione:** vigneto Sud/Sud Ovest con un'altezza media di 280/300 metri sul livello del mare.

**Concimazione:** tralci di potatura, trinciatura dell'inerbimento. Concime organico per colture biologiche.

**Vinificazione:** Il mosto viene fatto fermentare una notte a contatto con le bucce, poi viene pressato e successivamente fatto fermentare a temperatura controllata. A fine fermentazione per sei mesi viene tenuto sulle fecce fini e agitato con la tecnica del batonnage

**Affinamento:** 6 mesi in acciaio.