

- **A mandria di Signadore Blanc**



Encépagement : Vermentinu 100%

Mode de vendange : En caisse puis stabulation à 4° pendant 24 à 36 heures

Mode de vinification et élevage :

Vinification Classique laissant s'exprimer au maximum le terroir.

Le pressurage s'effectue vendange entière.

Les jus sont refroidis puis débourbés sans agressivité.

La fermentation dure 15 à 21 jours autour de 20°C

Les blancs sont élevés sur lies fines pendant tout l'hiver, et mis

en bouteilles au printemps suivant la vendange.