



# CASCINA

*Pecorino Igt*

**13,0 % vol**



**Bianco**  
White



**Acciaio**  
Steel



**VINO BIOLOGICO**  
Organic Wine

**Zona di produzione:** Villamagna (CH)

**Esposizione terreno:** est/nord-est

**Altitudine terreno:** 121 mt s.l.m.

**Tipologia terreno:** medio impasto

**Uve:** Pecorino 100%

**Resa per ettaro:** 160 quintali circa

**Sistema di allevamento:** cordone speronato (filare)

**Vinificazione:** in acciaio a temperatura controllata

**Affinamento:** 2 mesi in acciaio

**Temperatura di servizio:** 10/12 °C

**Region:** Villamagna (CH)

**Orientation:** east/north-east

**Altitude:** 121 m.a.s.l. / 396 FAMS L

**Soil type:** medium particle size

**Grape varietal:** Pecorino 100%

**Yield:** about 16 tonnes

**Training system:** spurred cordon (vine rows)

**Winemaking:** stainless steel tanks

**Aging:** 2 months in stainless steel tanks

**Serving temperature:** 10/12 °C



CONTIENE 6 BOTTIGLIE DA 0,75 lt  
BOX OF 6 PER 0.75 LITRES BOTTLES