

## T1 PROCANICO

**DOMAINE** Poggio Bbaranello

**VIGNERON** Silvia Pragliola & Lisa Gentili

**VILLE** Montefiascone

**REGION** Lazio



**Appellation** Lazio IGT

**Cépages** 100% Procanico

**Rendements moyens** 30 hl/ha

**Viticulture** Biodynamique

**Vendanges** Manuelles

**Vinification** Pressurage direct du Procanico.  
Levures indigènes, non collé, non filtré, température non contrôlée.

**Élevage** 11 mois en cuve d'inox

**Alcool** 13 %

**SO<sup>2</sup> total** Si besoin

**Terroir** Volcanique –

**Climat** Méditerranéen

**Conseil de service** Élégance, fraîcheur et sapidité.  
Recommandé pour un service au verre sur 2-3 jours.  
700 bouteilles produites.