

Vermentino Maremma Toscana DOC

UVE:	Vermentino
ZONA DI PRODUZIONE:	Maremma Toscana
ALTITUDINE:	150 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Ricchi e profondi con una buona frazione argillosa
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	5.100 per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	prima metà di settembre
GRADO ALCOLICO:	13,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8 - 10 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di medie dimensioni
DURATA:	3/4 anni
BTG PER CARTONE:	6
FORMATO (CL):	75

SCHEDA TECNICA

L'uva è raccolta a piena maturazione tecnologica e aromatica allo scopo di esaltarne il potenziale di profumi e struttura. La vinificazione in bianco ha inizio con la pressatura soffice delle uve e prosegue con la fermentazione in vasca di acciaio, dove il vino poi rimane sui lieviti per circa cinque mesi allo scopo di acquisire ulteriori sfumature gustative.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore giallo paglierino brillante fa da introduzione a un quadro aromatico intenso ed elegante, dove alle note dominanti di agrumi e frutta a polpa bianca si affiancano piacevoli sentori di erbe mediterranee. Al palato si distende dinamico e prestante al tempo stesso, grazie a una interessante struttura gustativa resa agile e ritmica da una infiltrante venatura sapida.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con antipasti a base di verdure e di pesce, si abbina ottimamente con tutta la cucina di pesce di acqua salata, sia di primi piatti che di portate importanti correate da erbe aromatiche e spezie. Perfetto sull'aragosta alla catalana.

Vermentino



Tenuta Sassoregale