

# BIANCAMARA

Vermentino Maremma Toscana DOC

# SASSOREGALE

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 corredate da erbe aromatiche e spezie. Perfetto sull'aragosta alla catalana.



**S.M. Tenimenti San Disdagio S.r.l. - Società Agricola**

Campagnatico - 58045 Grosseto (GR) - Tel. +39 0577 738 186 - Fax +39 0577 738 549

[www.sassoregale.com](http://www.sassoregale.com) - [info@tenutasassoregale.com](mailto:info@tenutasassoregale.com)