



Vermentino

Maremma Toscana Vermentino DOC

Il colore è giallo paglierino, tenue e brillante, con riflessi verdognoli. I profumi sono fruttati con forti note varietali di mela, agrumi e frutta tropicale; leggermente erbaceo con sentori di foglie di salvia e con un intenso carattere minerale sullo sfondo. Al gusto, la freschezza e la componente acida risultano perfettamente bilanciate dalla pienezza e dalla rotondità del sapore e completate dalla marcata mineralità tipica del terroir pedemiatino.

Vinificazione

L'uva viene raccolta a mano nelle ore più fresche della mattina, quando gli acini hanno raggiunto la giusta concentrazione e hanno la buccia ben dorata. Arrivata in cantina viene pigiadiraspata subito e pressata sofficemente, poi il mosto viene condotto in vasche termocondizionate in acciaio inox. La fermentazione viene condotta ad una temperatura di max 14°C per l'ottenimento di profumi freschi e fruttati. Dopo la fermentazione alcolica il vino viene lasciato in vasi di acciaio, dove rimane sulle fecce fini per un totale di circa 3 mesi. Seguono le operazioni di assemblaggio, stabilizzazione ed imbottigliamento, effettuato dopo circa 6 mesi dalla vendemmia.



Denominazione: Maremma Toscana Vermentino DOC

Vitigni: Vermentino 100%

Zona di Provenienza: Montenero d'Orcia, Castel del Piano, Grosseto (Toscana)

Tipologia del terreno: argilloso, mediamente calcareo

Sistema d'allevamento: Guyot

Altitudine media: 200 m s.l.m.

Densità d'impianto: 4.500 piante/HA

Resa di uva per ettaro: 70 q.li/HA

Periodo di vendemmia: seconda decade di Settembre

Contenuto alcolico: 13-13,50 % vol.

pH: 3,30-3,40

Acidità totale: 5,50-6,00 g/L

Residuo zuccherino: 1,00-2,00 g/L

Consigli per il servizio

Temperatura intorno a 10 °C in calici di media ampiezza.

Abbinamenti gastronomici

Ideale per accompagnare antipasti di salumi e formaggi e ogni menù di mare.