

# VERMENTINO



I.G.T. TOSCANO - VERMENTINO

## CARATTERISTICHE

Giallo paglierino con riflessi dorati e ambrati.

Al naso fresco, con note floreali e fragranze di frutti come pera, pesca, melone e limone. Fruttato al palato con una gradevole acidità.

Particolarmente adatto ad abbinamenti con aperitivi, primi piatti a base di pesce o verdure, zuppe, carpacci di pesce, crostacei e carni bianche.

## DATI TECNICI

<b>Varietà</b>	100% Vermentino
<b>Forma di allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Terreno</b>	Argilloso, calcareo con presenza abbondante di scheletro
<b>Altitudine</b>	Mt 300
<b>Concimazione</b>	Organica (letame compostato), semina di miscugli (leguminose, graminacee) per sovescio.
<b>Data di vendemmia</b>	Settembre secondo le condizioni climatiche
<b>Vendemmia</b>	Grappoli selezionati in vigna e raccolta manuale in cassette da 18 kg
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione senza bucce a temperatura controllata (18° C) per circa 20-25 giorni
<b>Elevazione</b>	4 mesi in acciaio
<b>Affinamento in vetro</b>	2 mesi in bottiglia

