



VERMENTINO

Toscana IGT

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	VIGNETI
2010	Bianco giovane di buona struttura	100% Vermentino	Gavorrano (GR)

Un bianco che unisce freschezza e bevibilità ad un equilibrio eccezionale, che esalta le note classiche di un vitigno che ha trovato in Maremma Toscana la sua terra d'elezione.

Note degustative: al naso presenta un sentore delicato di fiori bianchi, con note agrumate che trasmettono al vino grande freschezza. Ha un gusto equilibrato, ben supportato dall'acidità e dalla componente minerale che lo rendono sapido e persistente.

Abbinamenti: un bianco versatile, adatto a pesci alla griglia, crostacei, carni bianche.

Comune di produzione: Gavorrano (GR)

Tipo di terreno: medio impasto ricco di scheletro

Altimetria vigneti: 90 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 5.900 piante per ettaro

Resa per ettaro: 55 Ql

Epoca della vendemmia: fine agosto

Vinificazione: in acciaio

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento: in acciaio e bottiglia

Durata dell'affinamento: 6 mesi

Durata dell'affinamento in bottiglia: 4 mesi

Formati disponibili: 0,75 l

