



VERMENTINO - IGT Toscana

Varietà: Vermentino 100%

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO

Ubicazione dei vigneti: Bolgheri (Livorno)

Esposizione: Sud, Sud/Ovest

Anno di impianto: 1995

Caratteristiche del terreno: suoli sabbiosi-argillosi con presenza di scheletro

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità di impianto: 6500 piante/hs

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Resa per ettaro: 8 ql/ha

Contenitori fermentazione: vasche di acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 16° C

Durata affinamento: 15 giorni

Ageing: 6 mesi in acciaio inox con sosta prolungata sui lieviti di fermentazione

Affinamento bottiglia: 3 mesi

NOTE DEGUSTATIVE

Il Vermentino è ormai da molto tempo la varietà bianca tipica della costa toscana dove esprime in pieno le proprie caratteristiche organolettiche; il colore si presenta giallo paglierino con riflessi dorati, al naso si evidenziano le tipiche note di salvia e macchia mediterranea oltre alle note agrumate varietali, la bocca è fresca, grassa con un finale rinfrescante che lo rende particolarmente adatto anche come vino da aperitivo.

Temperatura di servizio: 16° C

