



IGT Toscana Vermentino 2017



Zona di produzione:

Terrazze alluvionali che si affacciano sui fiumi Orcia e Ombrone. Terreni collinari esposti a Mezzogiorno. Altitudine media 250 mt s.l.m.

Uva con cui è prodotto:

Vermentino. Raccolta manuale con rigorosa cernita dei grappoli nelle prime ore mattutine per evitare temperature troppo elevate.

Vinificazione:

Stoccaggio in cella frigo a 8/10°C. Successiva pressatura soffice con separazione del mosto fiore. Fermentazione per 10/12 giorni ad una temperatura controllata di 16/18°C. Affinamento sulle fecce fini in serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento nel mese di marzo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumo: Intenso, invitante, con i tipici profumi floreali e fruttati della varietà.

Sapore: Fresco, sapido, e gradevolmente fruttato. Presenta un retrogusto lungo e persistente.

Alcool: 13,5%

Acidità totale: 5,2 g/l