

ORA DI PRANZO



MAREMMA TOSCANA VERMENTINO

denominazione di origine controllata

Zona di Produzione: Pian di Rocca - Castiglione della Pescaia (GR)

Vitigno: Vermentino e Sauvignon Blanc

Terreno: profondo, franco-sabbioso, mediamente dotato di sostanza organica.

Clima: marittimo mediterraneo, con inverni miti e relativamente piovosi ed estati calde e asciutte, mitigate dalla brezza proveniente dal mare.

Forma di allevamento: guyot

Modalità di raccolta: manuale, in cassette

Vinificazione e affinamento: all'arrivo in cantina le uve vengono diraspate e subito pressate delicatamente. Il mosto ottenuto viene fermentato in acciaio ad una temperatura di circa 16°C. Dopo la fermentazione segue l'affinamento sulle fecce fini per circa due mesi trascorsi i quali, il vino viene filtrato e imbottigliato.

Note gustative: al naso ricco e complesso. Le eleganti note agrumate e di frutta esotica avvolgono il bouquet arricchendo il bicchiere con delicati aromi floreali, che ricordano il sambuco e il biancospino. Al gusto intenso e di buona persistenza, con una sapidità che avvolge il palato.

Potenziale di invecchiamento: 5 anni

Temperatura di servizio: 12 - 14 °C