

# LE COSE CHE CONTANO



## **MAREMMA TOSCANA VERMENTINO**

denominazione di origine controllata

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

**Vitigno:** Sangiovese

**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:** cordone speronato

**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 colore è rosa tenue, buccia di cipolla dorata. Bouquet elegante e avvolgente con note di erbe aromatiche, frutta tropicale e fiori bianchi. Al gusto fresco, avvolgente e di buona persistenza.

**Potenziale di invecchiamento:** 5 anni

**Temperatura di servizio:** 12 - 14 °C