

DURANTE

MAREMMA TOSCANA VERMENTINO

denominazione di origine controllata

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

Vitigno: Vermentino

Terreno: profondo, marno-sabbioso, mediamente dotato di scheletro e 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 10-12 mesi trascorsi i quali, il vino viene filtrato e imbottigliato.

Note gustative: questo vino proviene dalla nostra vigna più vecchia di Vermentino, l'ultimo bianco raccolto in azienda, la maturazione avviene lenta e omogenea. Questo bianco cerca complessità e mineralità grazie alla profondità delle sue radici, la beva richiama i fiori e la resina delle piante che ci circondano, fissata in bottiglia da 10-12 mesi di batonnage in contenitori d'acciaio.

Durante, come il mare, vuole essere un bianco senza compromessi, dove il varietale di questa nostra uva fa da padrone.

Temperatura di servizio: 12 - 14 °C



Alessandro Tofanelli
"Durante"