



Caratteristiche:	Vino dai sentori intensi e fragranti, con una piacevole freschezza al palato. Prodotto in purezza con Vermentino, uva tipica della Maremma.
Vitigno:	100% Vermentino
Zona di produzione:	Magliano in Toscana
Produzione annua:	25.000
Temperatura di consumo:	10C - 12C
Alcool:	14,5%
Zuccheri residui:	1,16 g
Acidità:	4,7 g/l
pH:	
Conservazione:	1 - 3 anni
Vegan:	Sì
Organismo di controllo & qualità:	IT-BIO-006, logo BIO CE, 100% bio, Agricoltura italiana, Naturland Fair
Vinificazione:	le uve raccolte a mano nelle ore più fresche della giornata, vengono pigiate e pressate. Il mosto fiore viene lasciato decantare e poi fermentare a bassa temperatura in acciaio inox a temperatura di 16 °C. Maturazione di 6 mesi in vasche d'acciaio sulle proprie fecce fini e affinamento in bottiglia per minimo 3 mesi.
Note organolettiche:	giallo paglierino. Note di agrumi, pesca e fiori gialli. Al gusto è pieno, armonioso, con un finale intenso, persistente e sapido.
Abbinamenti:	Si abbina ad aperitivi, piatti a base di verdure e di pesce, crostacei e carni bianche.
Contenuto:	0,75 l
EAN dell'unità:	



8018759002000