



## VERMENTINO MAREMMA TOSCANA DOC

*Vino dai sentori intensi e fragranti, con una piacevole freschezza al palato. Prodotto in purezza con Vermentino, uva tipica della Maremma.*

**Vitigno:** Vermentino

**Zona di produzione:** Magliano in Toscana

**Produzione annua:** 20.000 bottiglie

**Vendemmia:** manuale, a metà settembre

**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.

**Grado alcolico:** 13,5%

**Abbinamenti:** aperitivi, piatti a base di verdure e di pesce, crostacei e carni bianche.

**Temperatura di servizio:** 10° - 12° C.

**Certificazione:** ICEA - Naturland Fair

### *Curiosità:*

*il vermentino è un'uva bianca che per esprimere al meglio le proprie caratteristiche aromatiche ha bisogno di calore, luce ed escursioni termiche. Per questo i vigneti collinari sono la cornice ideale per produrre un vino dalla spiccata personalità come il nostro vermentino.*