



VERMENTINO DOC

ZONA DI PROVENIENZA:
Maremma Toscana.

AMBIENTE PEDOCCLIMATICO:
Esposizione a sud-ovest, terreno pedecollinare ricco di scheletro.

VITIGNI:
Vermentino 100%.

COLORE:
Giallo paglierino.

CARATTERISTICHE:
Vino elegante e raffinato, dal colore giallo paglierino, dall'intenso e persistente profumo di frutta fresca con delicate note floreali. Dal gusto armonico ed equilibrato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Ottimo come aperitivo, si accompagna particolarmente bene con carni bianche, zuppe di pesce, crostacei, formaggi freschi.

DEGUSTAZIONE:
Servire alla temperatura di 12-14° C.

VINIFICAZIONE:
In bianco, con separazione immediata delle bucce, e fermentazione a temperatura controllata tra i 14-16 °C in botti di acciaio inox.

BOTTIGLIA:
Bordolese 750 ml

CAPSULA:
PVC oro

TEMPERATURA:
12-14°C